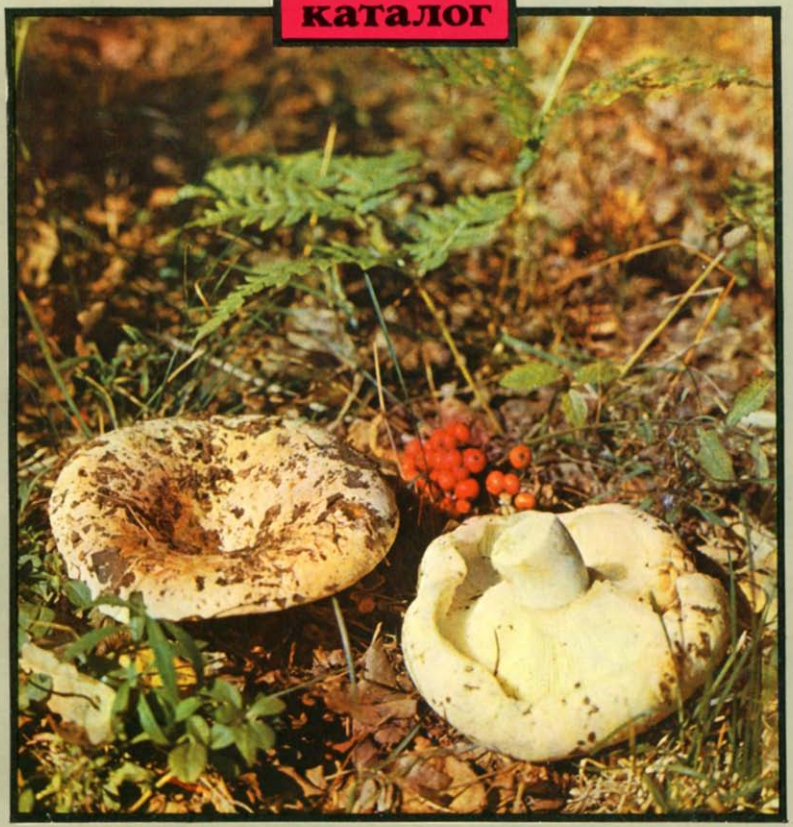
VISIT…

каталог



ГРИБЫ

ПОСОБИЕ ДЛЯ ЗАГОТОВИТЕЛЕЙ И ГРИБОВАРОВ

ЦЕНТРОКООПЛОДООВОЩ

каталог

ГРИБЫ

МОСКВА, 1990

Настоящий каталог предназначен для работников заготовительных организаци й и предприяти й потреби - тельской кооперации: грибоваров , товароведов , за - готовителей, других организаторов заготовок дико - растущей продукции .

В каталоге даны краткие характеристик и основных видов съедобных грибов и советы по их переработ - ке. Дана подробная информация о несъедобных и ядовитых грибах , твердое знание которых необходи - мо при организаци и заготовки и переработки грибов .

Каталог станет хорошим помощником работникам потребительской кооперации , особенно районного звена и селькоопзаготпромов , которые должны вне - сти основной вклад в дело увеличения заготовок при - родных растительных ресурсов продуктов и сырья для удовлетворения потребностей народного хозяйст - ва.

1

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Из всего многообразия грибов, произрастающих в лесах нашей страны, к промышленной заготовке допускаются только те из них, которые перечислены в нормативно-технической документации (ОСТ 18-362-80, Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов, утвержденные 30.06.81 г.): белые, маслята, подосиновики, подберезовики, моховики, козляки, лисички, зеленки, рядовки, опята осенние, шампиньоны, толстушки, грузди, рыжики, белянки, волнушки, гладыши, скрипицы, краснушки, горькушки, подгруздки, валуи, сыроежки.

По своей пищевой ценности все съедобные грибы условно делятся на четыре категории:

I категория — белый, груздь настоящий и желтый, рыжик еловый и сосновый;

II категория — подберезовик, дубовик, масленок, подосиновик, белянка, волнушка, груздь осиновый, подгруздок белый, шампиньон обыкновенный;

III категория — подберезовик болотный, моховик, груздь и подгруздок черные, серушка, сыроежка, лисичка, шампиньон, полевой, сморчок, строчок, сморчковая шапочка и другие;

IV категория — козляк, горькушка, груздь перечный, скрипица, зеленушка, рядовка, шампиньон лесной.

Из числа съедобных грибов исключена и не подлежит заготовке свинушка тонкая. Исследования последних лет показали, что этот гриб имеет свойство накапливать токсин, не разлагающийся при тепловой обработке и опасный для человека. В связи с этим к заготовке не допускается и свинушка толстая, так как отличить её от свинушки тонкой очень сложно, а в переработанном виде практически невозможно.

БЕЛЫЙ ГРИБ

(боровик, беловик , жатник , глухарь , коровяк , печура , стру - ень). Гриб съедобный , I категории .

Встречается по всей лесной зоне европейской части страны , в сибирской тайге и даже в заполярной тундре среди кустарни - ковых берёз .

Гриб крупный , шляпка в диаметре до 20 — 2 5 см , гладкая или тонковойлочная, во влажную погоду слегка слизистая . Окраска ее зависит от места произрастания . У белых грибов в сосновых лесах шляпка темно-коричневая , по краю часто розоватая , в еловых — коричнево-бурая, иногда с зеленоватым оттенком , а в лиственных — светлая, охряно-желтоватая или светло-бурова - тая.

Трубчатый слой мелкопористый , с возрастом меняющий ок - раску от белого до желтоватого и затем зеленоватого . Ножка длиной до 20 с м и толщиной до 10 см , сначала клубневидная , затем почти цилиндрическая , утолщенна я внизу или посередине , сплошная беловатая или светло-бурая с белым или буроватым сетчатым рисунком в верхней части или по всей ножке . Мякоть плотная, белая , на изломе цвета не меняет , без вкуса, с прият - ным запахом . Лучшим и считаются белые грибы , выросшие в елово-березовых лесах . Грибы из соснового леса имеют более рыхлую мякоть и не так ароматны .

Наиболее ценны сушеные белые грибы . При сушке мякоть их остается белой и приобретает особый , присущий только боро - вику, аромат . В маринаде шляпки становятся оранжево-желты - ми, ножка с кремовым оттенком . В свежем виде белые грибы используются для приготовления самых разнообразных блюд — от грибной лапши до грибной икры , соусов и гарниров .

С белым грибом имеет сходство ядовитый желчный , кото - рый можно отличить по грязно-розовом у трубчатому слою под шляпкой, темносетчатом у рисунку на ножке и горькой мякоти .

Похожий на белый гриб — польский гриб встречается по всей лесной зоне , но чаще в западной части Белорусии , в Прибалти - ке и на Украине . Растет в хвойных лесах одиночно и группами с июля по октябрь , но наиболее урожайный в сентябре . Гриб съедобный, I I категории .

Шляпка диаметром до 12 см , выпуклая , позднее плоская , красновато-бурая, коричневая или каштановая , сухая , бархати - стая в начале , потом гладкая , в сырую погоду очень скользкая . Ножка длиной до 8 см , цилиндрическая или немного вздутая , сплошная. Трубчаты й сло й сначал а беловатый , зате м желтоватый , а у старых грибов зеленовато-желтый . Мякоть довольно креп - кая, белая , без особого запаха и вкуса , на воздухе синеет .

В Западной Европе польский гриб считается лучшим съедоб - ным грибом . Его иногда путают с белым , но в отличие от него трубчатый слой польского гриба при надавливании синеет , тогда как у белых окраска не меняется . Кроме того , сушеный поль - ский гриб не имеет аромата и во всех видах переработки он буреет.

ПОДОСИНОВИК

(осиновик, красноголовик , обабок , красюк , казарушка) . Гриб съедобный, I I категории .

Любит этот гриб лиственное мелколесье и сырые тенистые , высокоствольные осинники . Встречается также в смешанных ле - сах с березой , елью , сосной , реже с другим и деревьями . Это один из наиболее распространенных в умеренном поясе съе - добных грибов . Растет по всей лесной зоне как одиночно , так и группами с середины июня до октября . В красных нарядных «беретах» на зеленом ковре подосиновик и далеко видны и ста - новятся легкой добычей даже тех , кто впервые попал в лес . Только поздней осенью , под опавшей листвой , разыскать их бы- вает сложнее .

Шляпка подосиновика диаметром до 25 — 30 см , сначала по- лушаровидная, с плотно прижатым к ножке краем , затем по - душковидная, со свисающей по краю кожицей . Поверхность сухая, бархатисто-волокнистая или гладкая , матовая . Окраска шляпки довольно разнообразная . В чистом осиннике встреча - ется гриб с красной и темно-красной шляпкой , в тополевых — с серой , в сырых борах — бело-розовой, а в смешанных лесах попадаются подосиновики с оранжевой или желто-красной шляпкой.

Трубчатый слой мелкопористый , сначала белый или дымчато- серый, позднее от грязно-беловатого до грязно-серо-коричне - вого.

Ножка длиной до 20 см и толщиной до 5 см , книзу утолщен - ная, сплошная , белая с продолговатым и белыми , коричневым и или черным и чешуйками . Мякоть крепкая , белая , у основания ножки нередко участки сине-зеленого цвета . На изломе снача - ла розовеет , а потом синеет до черноты , без особого запаха и вкуса.

Используется как и белый гриб . Во время сушки чернеет . В маринаде приобретает серовато-бурую окраску . Сходства с ядовитыми и несъедобным и грибам и не имеет .

ПОДБЕРЕЗОВИК

(березовик, обабок , бабка , подберезник , серый гриб , чер - ныш). Гриб съедобный , II категории .

Встречается в березовых лесах или в смешанных с березой по всей лесной зоне . Подберезовики чаще растут на полянах и опушках, по обочинам лесных дорог и на пригорках .

Шляпка диаметром до 15 см , выпуклая , позже подушковид - ная, серая или серо-буроватая , иногда черная , белая или пят - нистая. Трубчатый слой беловатый , у старых грибов — грязно серо-буроватой окраски , поры мелкие . Ножка длиной до 20 см и толщиной до 3 см , часто книзу утолщенная , белая с продол - говатыми белыми , серыми , бурыми или черными чешуйками . Мякоть белая при серой и пятнистой шляпках , на изломе не - сколько розовеет или не меняет окраску , без особого запаха и вкуса .

В сырых местах , на опушках и лесных полянах — у подбе - резовиков серые шляпки на высоких тонких , беловатых нож - ках, но есть и со шляпками оливкового цвета .

В сырых , мшистых березняках у болот растет подберезо - вик болотный , гриб — III категории. Шляпка его зеленовато - белая на тонкой и длинной ножке , мякоть рыхлая .

В сухих березовых перелесках попадается гриб с черно-бу - рой шляпкой на толстой чешуйчатой ножке . Он мало чем ус - тупает белому и подосиновику . У молодых грибов шляпки на- поминают своей формой желудевую чашечку на коротком и толстом пеньке .

Подберезовики пригодны для всех видов переработки . Под - березовик болотный не маринуют : его рыхлая мякоть легко разваривается, распадаясь на отдельные волокна .

Во время сушки гриб чернеет , в маринаде — буреет.

Как и белый гриб , имеет некоторое сходство с несъедоб - ным желчным грибом , но последний легко отличается по едкой горечи мякоти и желтовато-красному трубчатому слою .

МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

(пестрец, желты й осиновик , болотный моховик) . Гриб съедоб - ный, III категории.

Встречается часто в северной половине лесной зоны евро - пейской части СССР . Растет в сосновых влажных лесах на пес - чаной мшистой почве одиночно и группами с июля по октябрь . Шляпка диаметром до 10 см , выпуклая , иногда плоская , с тон - ким краем , сначала охристо-желтая , затем коричневая или бу -

рая, бархатистая , в сырую погоду слизистая . Трубчатый слой грязновато-желтый, потом желто-оливковый , приросший к нож - ке или слегка сбегающий с нее , поры мелкие , неровные . Нож - ка длиной до 8 см и толщиной до 2 см , чаще цилиндрическая , бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком . Мякоть плот - ная, желтоватая , без особого запаха и вкуса , на изломе не - сколько синеет .

Моховик желто-бурый похож на подосиновик , иногда его так и называют «желтым осинником» . Можно спутать его и с коз - ляком. И тот , и другой в некоторых местностях называют «бо - лотовик». Гриб жарят , варят , маринуют , сушат . Для маринова - ния лучше использовать грибы со шляпкой не более 6 см . Ма - ринад получается темным , тягучим , но это не должно пугать грибников: вкусовые качества грибов хорошие .

МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ

(решетник, козлиный гриб , полготник , подлютник) . Гриб съе - добный, III категории.

Встречается по всей лесной зоне СССР , в хвойных и лист - венных лесах с июня по октябрь . Гриб растет одиночно по кра - ям дорог , на лесных полянах и опушках. Шляпка диаметром до 12 см , выпуклая , оливково-бурая или желтовато-оливковая . Ча - сто, особенно у больших грибов , верх шляпки испещрен мелки - ми трещинами . Трубчатый слой , приросший или слегка сбегаю - щий по ножке , ярко-желтый , позднее зеленовато-желтый , с крупными неровным и угловатым и порами , за что гриб называ - ют в народе «решетником » или «подрешетником» . Ножка дли - ной до 8 см и толщиной до 2 см , цилиндрическая , желтая или красноватая. Мякоть неплотная , беловатая или светло-желтая , без особого запаха и вкуса , на изломе слабо синеет . Использу - ют в пищу обычно только свежие грибы (жарят и варят) .

Моховик зеленый имеет некоторое сходство с моховиком желто-бурым и польским грибом , но отличается от них круп - ными порам и трубчатого слоя . Кроме того , на него похож не - съедобный перечный гриб , который можно отличить по едкой горечи мякоти и желтовато-красной окраске трубчатого слоя .

МАСЛЕНОК ПОЗДНИЙ

(маслуха, маслюк , желтяк , чалыш) . Гриб съедобный , I I кате - гории.

Один из самых распространенных в европейской части СССР видов съедобных грибов . Встречается обычно большими группа - ми в молодых сосновых лесах , по опушкам , около тропинок и

дорог. Маслята часто попадаются в мелкой хвойной поросли и молодых посадках .

Появляются маслята в начале лета и растут до глубокой осе - ни, а если земля за лето хорошо прогреется , то и до снега .

Шляпка гриба диаметром до 10 см , выпуклая , позднее поч - ти плоская с бугорком посередине , шоколадно-буроватая , вы - цветает до желтой или серовато-желтой , кожице клейкослизи - стая, поэтому всегда облеплена хвоей . У молодых грибов низ шляпки затянут пленкой , которая с возрастом разрывается , ос - таваясь на ножке в виде кольца и свисая по краям шляпки . По этому кольцу масленок поздний можно легко отличить от мас - ленка зернистого , моховика зеленого , козляка и несъедобного перечного гриба . Трубчатый слой гриба с мелкими порами кре- мово- или зеленовато-желтого цвета . Ножка длиной до 10 см , толщиной до 2 см , цилиндрическая , сплошная , бледно-желтова - тая, позднее лимонно-желтая . Мякоть нежная , желтоватой или беловатой, не изменяющейся на изломе , окраски , без особого вкуса, с приятным запахом .

Гриб можно жарить , варить , мариновать и сушить . При ма - ринковании со шляпок лучше снимать кожицу . От этого вкусо - вые качества гриба в целом не меняются , но сохраняется светло - кремовая окраска . Для сушки , как правило , используют масля - та с неочищенными шляпками , так как в процессе сушки они все равно темнеют . Особенно хороши маслята жареные и в супах.

В сосновых лесах , где невысокая трава , растет масленок зернистый. Часто встречается на Урале и в Сибири , но особен - но много этих грибов в сосновых лесах Кавказа . Он очень по - хож на масленок поздний . Отличается от него только отсутст - вием пленчатого кольца на ножке . Кроме того , поверхность шляпки не такая липкая , и гриб кажется совсем сухим . Шляп - ка у масленка зернистого полушаровидная , диаметром до 10 см, сначала красноватая , коричневато-бурая , позднее желтоватая или желтая . Ножка желтая , вверху белая с бородавочкам и или зернышками, отсюда и название гриба . Мякоть желтовато-бе - лая, мягкая . Способы переработки одинаковы с масленком поздним.

На Урале и в Сибири обычно рядом с лиственницам и часто встречается масленок лиственничный . Есть два вида лиственнич - ного масленка : со светло-желтой шляпкой и с темной , почти красно-бурой. Трубчатый слой грязно-коричнево-желтый . Лимон - но-желтая мякоть гриба на изломе постепенно буреет и обла - дает приятным плодовымзапахом . Пленчатое кольцо на ножке желтоватое, а у масленка позднего — беловатое. По этому при - знаку грибы легко распознать .

Способы переработки те же , что и для всех маслят .

КОЗЛЯК

(болотовик, решетник) . Гриб съедобный , I V категории .

Встречается часто , особенно в северной части лесной зоны , в Сибири , с июля по октябрь . Растет одиночно и группами в сосняке или в лесах с преобладанием сосны , в основном во влажных местах . Шляпка диаметром до 11 см , выпуклая , затем плоская, обычно с волнистым краем , красновато-розоватая , красно-буроватая или серовато-розоватая , слизистая во влажную погоду. Кожица на шляпке держится крепко и сдирается толь - ко по краю . Трубчатый слой — приросший к шляпке или слегка нисбегающий с широкими , угловатыми , неровным и порами , се - ровато-желтый, позднее буровато-оливковый . Ножка длиной до 10 см , толщиной до 2 см , цилиндрическая , нередко согнутая , одного цвета со шляпкой или светлее . Мякоть упругая , гибкая светло-желтоватая или красноватая , без особого вкуса , со сла - бым приятным запахом , на изломе слегка синеет .

Иногда козляк путают с маслятами или моховиками . Отли - чить его легко по нижней стороне шляпки , напоминающей пористую губку .

Козляки можно жарить , варить , сушить . Можно и марино - вать, но при этом гриб сильно разваривается и приобретает оливково-бурую окраску . При сушке темнеет .

ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ

(груздь правский , сырой груздь) . Гриб съедобный , I катего - рии.

Один из наиболее распространенных и популярных видов грибов. Растет в березовых и , особенно , в елово - и сосново - березовых лесах центральных областей европейской части СССР, в Забайкалье и в районах Западной Сибири . В Поволжье и на Урале грузди настоящие называют сырыми груздями за слегка слизистую поверхность шляпки . В Сибири их называют правскими груздями , т . е . настоящими . Растут с июля по сен - тябрь, обычно довольно значительными группами или , как го - ворят в народе , стаями . Отсюда и название грибов , происшед - шее от древнеславянских «груздие» , «грудие » (груда , куча) . Для их сбора нужна особая сноровка . Часто грузди прячутся под слоем лесной подстилки , и только бугорки из прошло - годних листьев и хвои помогают обнаружить любителей поиг - рать в прятки .

Грузди довольно крупные грибы . Шляпка их диаметром до 20 см , сначала выпукло-округлая , почти плоская , с загнутым вниз мохнатым краем , позднее распростертая , широковоронко -

видная. Нежная и яркая перламутровая белизна шляпки словно изделие из слоновой кости . Белые с желтоватым краем пла - стинки приросли к ножке и слегка нисбегают по ней . Ножка ровная, полая , высотой до 5 см и толщиной до 2,5 см , белая с желтоватым и пятнами . Сок белый , млечный острый , на возду - хе желтеет . Гриб высоко ценится за плотную мясистую мякоть , со специфическим «груздевым» ароматом . Издавна груздь настоящий был одним из основных компонентов фирменных блюд русской кухни . Особенно вкусны и душисты грузди в на - чинке пирога .

Эти грибы в основном солят . В соленом виде они приобре - тают голубоватый оттенок , опушенность края сохраняется .

Очень схожи с груздями настоящими **желтые грузди .**

У них примерно одинаковые размеры , так же опушены и завернуты вниз края шляпок . Схожи они и по вкусовым каче - ствам. Только грузди желтые имеют интенсивно желтую окра - ску. Растут в северной части лесной зоны и в Сибири , в ело - вых, пихтовых , иногда в смешанных лесах , предпочитая моло - дые ельники и сосняки , и никогда не встречаются в березня - ках. Хвойный лес теплее , поэтому груздь желтый растет под елками даже в октябре .

В соленом виде становится желтовато-бурым **с** серым оттен - ком, мякоть чуть зеленоватая . Опушенность края сохраняется .

В европейской части страны и в Сибири в еловых лесах встречается с августа до ноября **груздь синеющий ,** который иногда называют «груздь собачий» . У него желтая шляпка , как и у груздя желтого , но отличается характерной фиолетовой окраской млечного сока на изломе . Такой же оттенок и в его редких пластинках . Эта необычная окраска часто отпугивает сборщиков, хотя грузди синеющие довольно вкусны в засоле . В свежем виде они имеют несколько едкий и горьковатый вкус .

В осиновых и тополевых лесах встречается ещё один вид груздей — **груздь осиновый ,** растет с июля по сентябрь . Шляп - ка — белая, иногда с бледно-розовым и пятнами и едва обозна - ченными зональным и кругами . Пластинки беловато-розовые . В отличие от груздей настоящих , желтых и синеющих у груздя осинового края шляпки не мохнатые , а только чуть опушенные . Ножка короткая , толстая , той же окраски , что и шляпка , обыч - но с желтоватым и углубленным и пятнами . Мякоть беловатая с белым очень едким млечным соком . Гриб используется в пищу только в соленом виде после долгого вымачивания или отва - ривания.

И ещё один заслуживающий внимания обитатель наших ле - сов — **груздь перечный** , получивший такое название за едкий , острый вкус . Шляпка его беловатая , без обозначенных на по - верхности зон , мясистая , плотная . Пластинки очень частые , жел -

товато-белые. Мякоть белая , позднее желтоватая , на изломе слабо-зеленовато-голубоватая. Это самая низкосортная разно - видность груздей . Однако грузди перечные можно солить , если предварительно их тщательно вымочить или отварить . Груздь перечный очень похож на скрипицу и подгруздок белый , но отличается от первой частыми пластинками , гладкой , неопушен - ной шляпкой и зеленовато-голубоватой на изломе мякотью , а от второго — наличием млечного сока .

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ

(чернушка). Гриб съедобный , III категории.

Растет в хвойных и лиственных лесах . Встречается одиночно и группами с июля до октября , а иногда и в ноябре . Шляпка диаметром до 20 см , почти плоская , со впадиной посередине и завернутым краем . Позднее шляпка становится воронковидной с распрямляющимися краями . Поверхность слегка клейкая , оливково-бурая, к краю светлее , со слабовыраженными зона - ми. Пластинк и грязно-беловатые , позднее с буроватыми пятна - ми. При надавливании темнеют . Ножка короткая , толстая , сна - чала сплошная , потом полая . Мякоть плотная , белая или серо - вато-белая, с обильным белым едким млечным соком , на изло - ме темнеет .

Черные грузди хороши для соления . Тщательно промытые и вымоченные , они утрачивают свою горечь , мякоть их делает - ся хрустящей , плотной . В засоле шляпка приобретает красивую темную фиолетово-вишневую окраску . Грузди черные в засоле годами не теряют крепости и вкуса .

РЫЖИК

(рядз, еловик) . Гриб съедобный , I категории .

Рыжик можно найти в сосновых и еловых лесах . Особенно обильно растет в северной части лесной зоны , на Урале и в Сибири. Гриб любит редколесье , молодые ельники , сосняки . Появляются рыжик и в середине лета , рост их продолжается до середины сентября , а в иные годы и до октября . Растут всегда колониями.

Шляпка диаметром до 15 см , сначала почти плоская или вдавленная посередине , с завернутым вниз краем , позднее рас - прямляется и становится воронковидной . Поверхность гладкая , рыжей, светло-оранжевой , рыжевато - или синевато-зеленой ок - раски с более темным и концентрическими зонами или зелены - ми пятнами . Пластинки оранжевые , приросшие , чистые , при на - давливании зеленеют . Ножка длиной до 9 см и толщиной до 2 см , ровная , полая , ломкая , одного цвет а со шляпкой или несколько светлее ее . Мякоть оранжевая , позднее зеленова - тая с оранжевым млечным соком .

Существуют две формы рыжиков : сосновые (красные) и ело - вые (темно-зеленые) . Чаще встречаются первые . Мякоть у них плотнее, чем у еловых , в засоленном виде он и менее хрупки и сохраняют красивую яркую окраску . Рыжики еловые по пище - вым показателям не уступают сосновым , но не так нарядны . И сосновые , и еловые рыжики имеют одинаково высокие вкусо - вые качества , уступающие только белым и груздям .

Умело засоленный рыжик сохраняет смолистый аромат хвои и свежесть леса . Солят эти грибы без вымачивания и даже без промывки. Их только очищают от лесного мусора . В соленом виде имеют оранжево-красную или синевато-зеленую окраску , иногда с буроватым оттенком .

На Урале во время большого урожая эти грибы солили пря - мо в лесу . Для этого вывозили в лес выпаренные с ягодным можжевельником кедровые бочата и осторожно укладывали гри - бы плотным и рядами , пересыпая крупной солью . Предваритель - но каждый гриб обтирали льняным полотенцем . Никаких пря - ностей не полагалось . Знаменитые уральские соленые рыжики отличаются неповторимым ароматом кедровых орехов , сосновой смолы и росистых елей .

ЛИСИЧКА

(петушок, сплоень , лисица) . Гриб съедобный , III категории.

Растет в хвойных и лиственных мшистых лесах группами , иног - да довольно большими , с середины июля до ноября . Особенно обильным бывает урожай в дождливое лето . Название своё получила за характерную ярко-рыжую окраску . Её всегда видно в изумрудной зелени . Шляпка лисички диаметром до 8 см , вы - пуклая, потом вдавленная , иногда воронковидная с волнистым краем, гладкая . Пластинки нисбегают далеко по ножке , толсто - ватые, похожи на складки . Ножка гриб а длиной до 6 см и тол - щиной до 2 см , сплошная , суженная к основанию , одного цвет а со шляпкой . Мякоть желто-белая , довольно плотная , с приятным запахом, почти никогда не червивеет . Лисичка — единственный гриб, который не мнется и не крошится . Собирать её можно даже в мешки и рюкзаки .

Используется для засола , маринования и сушки . Законсерви - рованные в соленом растворе грибы хорошо сохраняются . В переработке гриб свой цвет практически не изменяет , в мари - наде и засоле чуть буреет . Из лисичек можно приготовить пре - красное жаркое , соус , суп , гарнир .

ОПЕНОК ОСЕННИЙ

(осенник, опенька) . Гриб съедобный . III категории.

Распространен почти по всей лесной зоне , лишь в районах

вечной мерзлоты встречается редко . Растет группами , часто очень большими , на пнях , корнях и около стволов деревьев . Первый слой опят обычно появляется во второй декаде августа . Шляпка диаметром до 10 см , плоско-округлая , часто с бугорком посредине , желтовато-грязно-бурая или серовато-бурая , с волокнистыми чешуйками , позднее исчезающими . Пластинки , приросшие к ножке и немного нисбегающие по ней , сначала белые, потом слабо-желтоватые . Покрыты белой пленкой , которая позднее , отрываясь от краев шляпки , повисает на ножке в виде кольца .

Ножка длиной до 10 см , толщиной до 2 см ровная , волокнистая. Мякоть тонкомясистая , беловатая , с приятным грибным запахом.

Используется для жарки , варки , засола , маринования и сушки . Из всех пластинчатых , кроме рыжиков , опенок самый вкусный гриб в жареном виде и в супах , а после рыжиков и груздей — в маринаде и засоле . Цвет у солено-маринованных грибов буроватый или бурый , чешуйки сохраняются .

ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ

(волжанка, волнуха , отваруха , волнянка , волвенка , волвяница) . Гриб съедобный , I I категории .

Растет в березовых или смешанных с березой лесах , с июля по октябрь . Встречается часто в северной части лесной зоны . Шляпка диаметром до 12 см , сначала плоская с ямкой в центре и с завернутым краем , позднее воронковидная , волокнистая , по краю мохнатая , шерстистая . В сырую погоду шляпка посредине клейкая , розовая или желтовато-розовая , с ярко выражеными, более тёмными концентрическими зонами . Пластинки приросшие или нисходящие , тонкие , белые или слегка розоватые . Ножка длиной до 6 см , толщиной до 2 см , цилиндрическая , полая, одноцветная со шляпкой или светлее . Мякоть рыхлая , ломкая, белая или розоватая , с белым жгуче-едким млечным соком .

Волнушка используется для соления . Засаливают её только после предварительного тщательного вымачивания и отварива - ния, иначе грибы могут вызвать сильное раздражение слизистой оболочки желудка . Особенно хороши в засоле молоденькие грибки, до 3 — 4 см . Шляпка у них крепкая , с завернувшимся глубоко внутрь краем . Такие мелкие волнушки называют «завитком».

В соленом виде имеет бледно-бурую с примесью розового окраску, сохраняет опушенность края и выраженные темные зоны.

В северо-западных и центральных районах страны и на Урале, обычно на опушках молодых березовых лесов с начала ав -

густа до октября можно встретить **волнушку белую (белянка) . Гриб съедобный , III категории.**

Она во многом сходна с волнушкой розовой , но мельче её . Шляпка диаметром до 6 см пушисто-шелковистая , сначала вы - пуклая, позднее воронковидная , белая с желтовато-красноваты - ми, как бы размытыми пятнами , с завернутым волосистым кра - ем. Белый млечный сок острый , иногда горький . Пластинки свет - ло-палевые, слабо-розоватые , приросшие или нисходящие , ча - стые, узкие . Ножка плотная , ломкая , короткая , гладкая . Мякоть белая или слабо-розоватая .

Белянку иногда путают с подгруздком белым . Но у послед - него шляпка значительно крупнее , а по краю голая или чуть опушенная. От волнушки розовой белянку легко отличить по окраске.

Идет только в засол после предварительного вымачивания в воде или ошпаривания кипятком . Белянку ценят за нежную мякоть и приятны й вкус .

В соленом виде светло-буроватая , опушенный край сохраня - ется.

ШАМПИНЬОН

(печерица, благушка) — это один из наиболее распространен - ных съедобных грибов . Существует несколько видов шампиньо - нов (лесной , полевой , обыкновенный и др.) . Шампиньоны от - несены в основном к III категории (шампиньон лесной — к I V ка - тегории). Встречаются он и от Прибалтики до Сибири , растут в лесах, на полях , лугах, в садах и огородах — всюду, где есть бога- тая перегноем или унавоженная земля . Сроки произрастания различны: в южных районах с апреля по ноябрь , а в остальных зонах с мая по октябрь . Широкое развитие получила культура шампиньонов.

В еловых лесах (в августе-сентябре) встречается шампиньон лесной. Шляпка его до 12 см в диаметре , колокольчатая , потом плоско-выпуклая с бугорком посередине , светло-буроватая , в середине темнее , с бурыми чешуйками или волокнами . Пластин - ки сначала грязновато-красноватые , затем темно-пурпурно-бурые, свободные, частые . Ножка цилиндрическая , белая , с белым ши - роким кольцом . Мякоть белая , на изломе краснеет .

На лугах , лесных полянах , по обочинам дорог , реже на паст - бищах с мая до октября можно найти шампиньон полевой . Шляпка его до 18 см в диаметре , округло-колокольчатая , позд - нее почти плоская , белая , желтеющая от прикосновения , иногда гладкая, шелковистая или покрыта желтоватыми или буроватыми чешуйками. Пластинки сначала беловатые , потом розоватые и , наконец, буро-фиолетовые . Ножка полая , с двухслойным коль -

цом, белая , позднее желтеющая . Мякоть белая , на воздухе ро - зовеет, с приятным запахом аниса .

По питательности их приравнивают к мясным продуктам . Он и богаты белками , углеводами , минеральным и солями . Из шам - пиньонов готовят первые и вторые блюда , подливки , гарниры . Их солят и консервируют .

Внешне они похожи на бледную поганку , но отличаются от нее розовым и пластинками , темнеющим и до черноты в позднем возрасте, а у бледной поганки белая окраска с возрастом не изменяется. У бледной поганки ножка растет как бы в мешочке , а у шампиньонов этого нет .

Второй вредный двойник шампиньона — ложный шампиньон , отличительными признаками которого являются пожелтение мя - коти на изломе и запах карболки .

ГЛАДЫШ

(ольшанка, гладуха , гладушка) . Гриб съедобный , I I категории .

Гладыш редко привлекает внимание грибников , а ведь по пищевой ценности он не уступает волнушке . Растут эти грибы в хвойных и смешанных лесах колониями и в одиночку с ав - густа по октябрь , в северной части лесной зоны СССР .

Шляпка диаметром до 15 см , почти плоская , с небольшой вдавленностью посередине , гладкая , очень слизистая , сначала свинцово- или фиолетово-серая , позднее неопределенной окрас - ки — серо-красновато-желтоватая, обычно без зон или только с едва заметными кругами и пятнами . Пластинки тонкие , кре - мово-палевые, потом изменяются до желто-розовых , на изломе серовато-зеленые. Ножка посередине или внизу вздутая , полая , гладкая, клейкая , светлее шляпки (почти белая) . Мякоть ломкая , белая или слегка кремовая , с очень едким белым млечным со - ком, который на воздухе становится желтоватым и застывает на пластинках серовато-зеленым и крупинками .

Гладыш только солят , предварительно тщательно вымачивая , чтобы удалить едкий млечный сок , а также бланшируя для при - дания мякоти упругости .

В соленом виде приобретает интенсивную желтую окраску .

СКРИПИЦА

(скрипуха, молочай , подскребыш) . Гриб съедобный , I V кате - гории.

Довольно часто встречается в хвойных и лиственных лесах

средней полосы , местами большими группами , с середины июня до середины сентября .

Шляпка диаметром до 20 см , сначала плоско-выпуклая , по - середине вдавленная , с завернутым краем . Позднее становится воронковидной с волнистым , часто растрескавшимся краем . По - верхность сухая , слегка опушенная , чисто-белая , позднее слегка охристая, без зон . Пластинки редкие , беловатые или желтова - тые. Ножка длиной до 6 см , толстая , у основания несколько суженная, сплошная , белая . Мякоть грубая , плотная , белая , позд - нее желтоватая , с обильным белым жгуче-едким млечным со - ком. Собранные грибы в корзинке трутся друг о друга и из - дают характерный скрип . За это их и назвали «скрипицами» , «скрипухами». Грибники не всегда берут эти грибы , хотя он и используются для посола . В засоле они крепкие и приобретают груздевый запах .

В соленом виде гриб становится белым с сизым оттенком и поскрипывает на зубах .

От белого подгруздка скрипица отличается наличием млеч - ного сока , а от перечного груздя — тонковойлочной поверхно - стью шляпки и более редкими пластинами .

ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ

(сухарь, погребень , свинарь) . Гриб съедобный , I I категории .

Встречается часто и обильно в хвойных , лиственных и сме - шанных лесах северной части лесной зоны . Растет с июля до ок - тября.

Шляпка подгруздка белого — диаметром до 20 см — сначала плоско-выпуклая с загнутым краем и вдавленностью посереди - не, затем вороиковидная с распрямляющимся краем , чисто-бе - лая, иногда с буровато-желтыми пятнами (подпалинами) , снача - ла тонковойлочная , затем оголенная . У этого гриба в центре шляпки много приставших ее частиц . Ножка у подгруздка дли - ной до 5 см , ровная , сначала сплошная , потом полая , белая , тонковойлочная. Мякоть белая , на изломе не изменяется , в тка - ни шляпки мякоть влажная , в пластинках — едкая. Пластинки нисходящие, узкие , чистые , к наружному краю иногда вильча - тые, раздвоенные , белые .

Обычно этот гриб солят . Соленый подгруздок приобретает слабо-буроватую окраску .

Во многих местах белые подгруздки называют «сухими груз - дями» в отличие от груздей настоящих , или сырых , у которых шляпка обычно немного слизистая . Белые подгруздки отлича - ются от груздей настоящих и по другим признакам . Края шляп - ки у них неопушенные , мякоть не содержит млечный сок .

В северной половине лесной зоны встречается ещё один вид

подгруздка — **подгруздок черный . Гриб съедобный , I V катего - рии.**

Шляпка до 15 с м в диаметре , плоско-выпуклая со впадиной посередине и с завернутым краем , позднее воронковидная, голая, слегка клейкая , от грязновато-серого до темно-бурого цвета . Мякоть белая или серовато-белая , без млечного сока . Пластин - ки частые серовато-грязноватой окраски , при надавливани и чер - неют. За темную окраску шляпки гриб иногда называют «зер - нушкой», а за хрупкую мякоть — «сыроежкой черной» .

Эти грибы часто бывают червивыми . Пластинки его очень ед- кие. Для посола он должен быть обязательно отварен или хо - рошо отмочен . В соленом и отварном виде — темно-бурого цве - та.

ВАЛУЙ

(бычок, забалуй) . Гриб съедобный , Ш категории.

Встречается часто по всей лесной зоне , в лиственных и ело - вых лесах , чаще в березовых , несколько реже в южных районах , с июля до октября . Шляпка диаметром д о 15 см , сначала почти шаровидная, плотно прилегающая к ножке краем , потом выпук - лая, плоская , вдавленная посередине , с тонким рубчатым краем , с легко отделяющейся кожицей , через которую у взрослых грибов словно полосы просвечивают пластинки . В сырую пого - ду поверхность очень слизистая , охристо-желтого или желто - бурого цвета . Ножка длиной до 12 см и толщиной до 3 см , цилиндрическая, нередко вздутая , полая , светлее шляпки. Мякоть плотная, белая , позднее бледно-желтоватая , жгуче-едкая , с не - сколько неприятным запахом сырости , который почти полно - стью исчезает в жаркую сухую или , наоборот , в очень сырую погоду. Пластинки у валуя редкие , широкие , приросшие к нож - ке, белые , затем желтоватые , по краям выделяющие капли жид - кости.

После предварительного вымачивания или отваривания ис - пользуется для посола . В соленом виде валуй серо-бурого цве - та с сохранившейся полосатостью шляпки .

СЕРУШКА

(серуха, серянка , серая горькуха , дуплянка) . Гриб съедобный , Ш категории.

Растет в северной половине лесной зоны СССР и в Сибири . Предпочитает березняки , осинники или смешанные леса .

Первые серушки появляются во второй половине июля и не сходят до второй декады октября . Растут серушки в одиночку

и колониями , по урожайности уступают только сыроежкам , ли - сичкам и валуям .

Шляпка — диаметром до 10 см — вначале выпуклая , затем воронковидная, чаще изогнутая с неровным волнистым краем , сухая даже в сырую погоду , лиловато-серая , нередко со свин - цовым оттенком , с более или менее выраженными зонами . Пла - стинки редкие , нисходящие , толстоватые , иногда гофрированно - извилистые, бледно-желтоватые . Ножка до 8 см и толщиной до 2 см , несколько вздутая , одноцветная со шляпкой или несколь - ко светлее , сплошная , потом полая , за что и называют иногда серушку «дуплянкой» . Мякоть крепкая с белым или водянисто - белым, очень едким млечным соком .

Серушку солят , иногда жарят . По вкусовым качествам мно - гие ценят её выше волнушки . Перед посолом серушку отмачи - вают или отваривают , отвар сливают , а грибы промывают в хо - лодной воде . В соленом виде грибы становятся желтовато-се - рого, а иногда буро-серого цвета .

КРАСНУШКА

(млечник сладковатый) . Гриб съедобный , I V категории .

Встречается в центральной и северной половине лесной зоны европейской части СССР . Растет с июля по октябрь в сырых хвойных и лиственных лесах , чаще на мшистых местах обычно большими группами . Шляпка диаметром до 5 см , плоско-выпук - лая с бугорком посередине , сухая , гладкая , темно-красно-буро - ватая. Пластинки кремово-желтоватые , приросшие , ломкие , чи - стые. Ножка ровная , светлее шляпки . Мякоть тонкомясистая , ры - жеватая, с белым или водянисто-белым неедким или слабоед - ким млечным соком .

Используется гриб для засолки после предварительного от - варивания. В соленом виде грибы сохраняют окраску , а шляп - ки — форму .

ГОРЬКУШКА

(горькуха). Гриб съедобный , I V категории .

Встречается повсеместно , но в основном в северной поло - вине лесной зоны . Предпочитает несколько влажные леса . Ра - стет обычно большими группами . Шляпка диаметром до 8 см , вначале плоско-выпуклая , потом воронковидная , обычно с бу - горком посередине , сухая , шелковистая , красно-коричневая . Пла - стинки нисходящие или приросшие , частые , бледно-красновато - желтоватые, обычно с белым налетом от спор . Ножка длиной до 8 см , ровная , цилиндрическая , сначала сплошная , затем по -

лая, светло-красновато-коричневая , у основания с белым войло - ком. Мякоть плотная , сначала белая , потом слегка красно-корич - невая без особого запаха . Млечный сок белый и очень едкий , недаром гриб назвали горькушкой .

Из-за очень горького , острого вкуса грибы только солят , предварительно обязательно отваривают и только после этого засаливают. В соленом виде грибы темно-коричневого цвета , с заметным острым бугорком на шляпке .

ЗЕЛЕНУШКА (зеленка) .

Гриб съедобный , I V категории .

Встречается в северной части лесной зоны , в сухих сосновых лесах. Растет на песчаных почвах со второй половины августа до октября . Шляпка диаметром до 9 см , выпуклая , потом поч - ти плоская , с волнистым краем , у молодого гриба клейкая , зе - леновато-желтая, а в центре оливково-буроватая . Мякоть бело - ватая, потом желтоватая или бледно-желтоватая , плотная . Нож - ка длиной до 6 см сплошная , желто-зеленая . Пластинки почти не приросшие к ножке , широкие , серо-желто-оливковые , частые . Ножка зеленушки обычно скрыта в земле , и только колпачок шляпки едва-едва выглядывает наружу . К пластинкам и к клей - кой поверхности шляпки всегда прилипает много песчинок , ко - торые трудно полностью удалить при обработке гриба . Досто - инством зеленушки является то , что она редко бывает черви - вой.

Грибы жарят , варят и маринуют . Причем при варке гриб еще более зеленеет , в засоле приобретает оливковую окраску .

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯЯ

(синичка). Гриб съедобный , I V категории .

Растет, в основном , на севере лесной зоны , на Кавказе , в Приморском крае , в хвойных , преимущественно сосновых лесах , реже в лиственных , с сентября до поздней осени . Растет ряда - ми, что и определяет её название , иногда образует так называе - мые «ведьмины круги» . Гриб среднего размера , шляпка его диаметром до 10 см , плоско-выпуклая , с неровными краями , бу - ровато-фиолетовая, у старых грибов — выцветшая . Пластинки светло-фиолетовые, почти свободные . Мякоть плотная , светло - фиолетовая, у старых грибов может быть и зеленоватой . Ножка бледно-фиолетовая, плотная , ровная или утолщенная книзу .

По вкусовым качествам рядовка фиолетовая сходна с зеле - нушкой. Гриб варят , жарят , маринуют и солят . В солено-отвар - ном виде он буреет .

Схожие по окраске с рядовкой некоторые несъедобные фио -

летовые поганки , так называемые паутинники , легко можно рас - познать по паутинистой вуали , опутывающей пластинки .

Встречается ещё один вид рядовки , представляющий инте - рес для заготовителя , — рядовка серая . Он а любит сосновые , реже лиственные леса , появляется в сентябре и растет до замо - розков. Шляпка у нее диаметром до 12 см , сначала выпуклая , затем плоско-распростертая , с бугорком , клейкая , серовато - бу - роватая, в центре обычно темнее , покрыта темно-серыми волок - нами. Ножка ровная , белая , иногда чуть желтоватая , обычно глу - боко сидит в почве . Мякоть белая , ломкая со слабым запахом муки, на воздухе слегка желтеет . Пластинки редкие , широкие , серовато-желтоватые. Гриб жарят , варят и солят .

СЫРОЕЖКИ

(синявки). Грибы съедобные , III категории.

Около 60 видов сыроежек произрастает в лесах нашей стра - ны. Большинство грибов съедобно . Некоторые сыроежки имеют горький вкус , который после вымачивания или отваривания исче - зает. Есть отдельные несъедобные виды , например , сыроежка жгучеедкая, рвотная .

Растут сыроежки практически по всей лесной зоне одиночно и большими группами . Это самые распространенные грибы . Они появляются в начале лета и растут до заморозков . Окраска шляпок самая разнообразная . Мякоть у сыроежек хрупкая , по - этому перед посолом их нужно обязательно бланшировать . Из допущенных к промышленной заготовке видов сыроежек наибо - лее часто встречаются : пищевая , болотная , буреющая , желтая , зеленая, охристая , сереющая и др .

СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ — один из наиболее распространен - ных видов сыроежек . Её шляпка диаметром до 10 см , плоско - выпуклая, часто с приподнятым гладким или слаборубчатым краем, с несдирающейся или плохо сдирающейся кожицей , ко - торая часто не доходит до края шляпки на 1 — 3 мм , сухая , ро - зовая, бело-розовая или бордово-красная , у большинства гри - бов с крупным и белым и пятнами . Пластинки частые , вблизи ножки многие разветвлены , сначала белые или желтоватые , позднее с красноватыми или буроватыми пятнами . Ножка ров - ная, цилиндрическая , сначала белая , потом желтоватая и , на - конец, сероватая . Мякоть сначала довольно крепкая , потом рыхлая и ломкая , белая , на изломе становится сероватой , а за - тем ещё более темнеет . Употребляется в пищу в вареном и жа - реном виде , пригодна для посола . В соленом виде буреет , мя - коть, ломкая .

СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ — встречается в северной половине лесной зоны в сыроватых сосновых и сосново-березовых лесах, на окраинах сфагновых болот в июле-октябре.

Шляпка до 15 см в диаметре, выпуклая, позднее вдавленная, гладкая, голая, клейкая, с гладким или слегка рубчатым краем, со сдирающейся (кроме середины шляпки) кожицей, кроваво-красная, в середине буроватая, иногда со светлыми буроватыми пятнами. Пластинки сначала белые, позднее бледно-желтые. Ножка длиной до 10 см и толщиной до 3 см, цилиндрическая, белая, сначала слегка едкая, с возрастом едкость пропадает. Гриб можно варить, жарить и солить. Перед солением грибы необходимо ошпарить кипятком. В соленом виде гриб буроватый.

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНОВАТАЯ — растет в лиственных лесах, чаще в березовых и дубовых, преимущественно в южной половине лесной зоны, с июля до осенних заморозков. Шляпка диаметром до 15 см, полушаровидная, затем выпуклая, иногда с вдавленностью посередине, волнисто-изогнутая, часто шероховато-бородавчатая, растрескивающаяся, с неотделяющейся кожицей, тупым нерубчатым краем, серо-зеленоватая или голубовато-зеленоватая, к краю светлее, до беловатого цвета. Ножка длиной до 10 см и толщиной до 3 см, белая, сплошная, ровная, иногда вздутая. Мякоть белая, крепкая, суховатая, неедкая. Пластинки нечастые, белые. Употребляется в пищу в свежем виде (варят и жарят), а молодые грибы со слаборазвернувшимися шляпкам и — солят и маринуют. В соленом виде шляпка сероватая или желтоватая, ломкая.

СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ — встречается преимущественно в северной части лесной зоны, в сыроватых сосновых, сосново-березовых лесах, на окраинах сфагновых болот, в июле — октябре. Шляпка диаметром до 10 см, полушаровидная, затем плоская до воронковидной, ярко-желтая, гладкая, сухая, с гладким краем, со сдирающейся по краю кожицей. Пластинки сначала беловатые, позднее бледно-желтые. Ножка ровная, цилиндрическая, сначала белая, потом желтоватая и, наконец, сероватая. Мякоть сначала довольно крепкая, потом рыхлая и ломкая, белая, на изломе становится сероватой, а затем темной. В солено-отварном виде серо-черная, шляпка ломкая. Способы переработки общие для всех сыроежек.

СЫРОЕЖКА СЕРАЯ — самый ранний гриб. Уже в конце мая ее можно найти в светлых сосновых лесах, особенно на сухих

песчаных почках . Шляпка до 12 см в диаметре , мясистая , серая , зеленовато-серая, чаще бледно-серая до беловатой , в середине обычно несколько темнеет , изредка с красноватым оттенком , с гладким или несколько рубчатым краем и несколько клейкой кожицей. Пластинки белые , позднее желтоватые , у основания нередко разветвленные . Ножка белая . Мякоть белая , на вкус неедкая или слабоедкая . Гриб можно солить и жарить . В соле - ном виде слабо-буроватый , мякоть ломкая .

СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ — встречается в сосново-березо - вых лесах в августе . Шляпка диаметром до 10 см , чаще по краю синеватая, лиловатая , в середине зеленоватая или даже буро - ватая, нередко тонкоморщинистая , с тонким краем , со сдираю - щейся по краю кожицей . Ножка слегка морщинистая , белая . Пластинки часты , многие разветвлены . Мякоть белая , сравнитель - но крепкая . Гриб варят , жарят и солят . В соленом виде буреет , шляпка становится ломкой .

СЫРОЕЖКА ЦЕЛЬНАЯ — любит широколиственные леса . Ра - стет в июле — августе . Сходна с сыроежкой болотной , только не - сколько мельче ее . Ножка всегда белая , а цвет шляпки по краю розово-красный, в середине буровато-желтый . Гриб можно со - лить, жарить и варить . В соленом виде буреет . Шляпка легко ломается.

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ — часто встречается в сосновых лесах, иногда в лиственных , на лесных вырубках , среди кустар - ников, на гарях и даже в садах и парках .

Гриб отнесен к съедобным , а по другим данным к условно съедобным, III категории.

Растет ранней весной , в апреле — мае , изредка в июне . Шляп - ка в диаметре до 5 см и высотой до 10 см , коническая , краям и сросшаяся с ножкой , желто-бурая с сетчато-ячеистой поверхно - стью. Ячейки несколько удлиненные . Ножка длиной до 5 см , толщиной до 2 см , цилиндрическая , внутри полая , белая или слабо-желтая с продольным и бороздками . Мякоть восковидная , тонкая, ломкая .

Сморчки пригодны для сушки . При использовании в пищу свежих грибов их дважды кипятят в течение 15 — 20 минут , от - вар сливают , а грибы отжимают и ещё раз промывают . Сушка сморчков и последующая выдержка в течение месяца делают их безвредными. У сушеных грибов окраска темнее , чем у свежих .

Родственник сморчка конического и во многом с ним схо - жий — **сморчок обыкновенный** . Только шляпка его яйцевидная

с округлыми сотообразными ячейками , бурея или охряно-бурея . Способы обработки те же .

СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧК А — встречается в лиственных , преимущественно осиновых и липовых лесах в апреле — мае. Шляпка гриб а диаметром до 5 см и высотой до 6 см , колокольчатая , наперстковидная, с краем не приросшим к ножке , бурая или буроватая, иногда желтая , снаружи морщинистая . Ножке диа - метром до 15 см , цилиндрическая , белая или кремовая , внутри ватообразная, позднее полая , мякоть восковидная , ломкая .

Сморчковая шапочка также отнесена к условно съедобным . Употребляется с теми же предосторожностями , что и сморчки . Сушеные грибы имеют чуть более темную окраску , чем свежие .

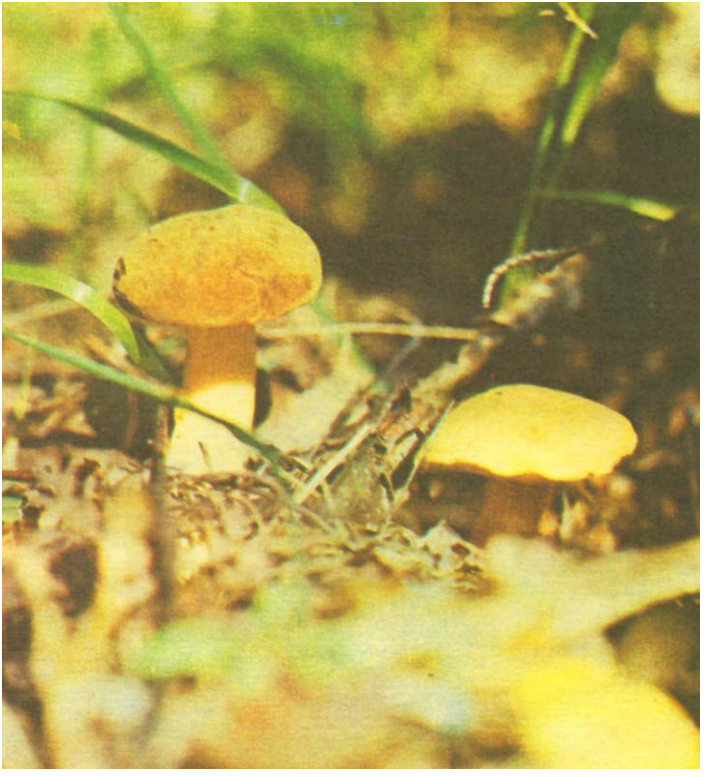
СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ — так же , как и сморчок , первый весенний гриб. Вскоре после таяния снега он большими группами появляется на опушках сосновых или смешанных ле - сов, на лесных полянах , пастбищах , вырубках , пожарищах , близ дорог. Строчок не так ароматен , как сморчок , но крупнее его и менее хрупок . Шляпка высотой до 8 см и шириной до 13 см , бесформенная, волнисто-извилистая , с краем , частично сросшим - ся с ножкой . Окраска шляпки бурая , коричневатая , буро-крас - ная, иногд а желтоватая . Ножк а длино й д о 6 см , неровная , взду - тая, полая , беловатая , желтоватая или красноватая . Мякоть во - сковидная, ломкая , с несильным запахом сырости . Свежие строч- ки очень ядовиты и относятся к условно съедобным . Исполь - зуются для сушки , при которой темнеют , со временем покрыва - ются светлым споровым налетом .

БЕЛЫЙ ГРИБ

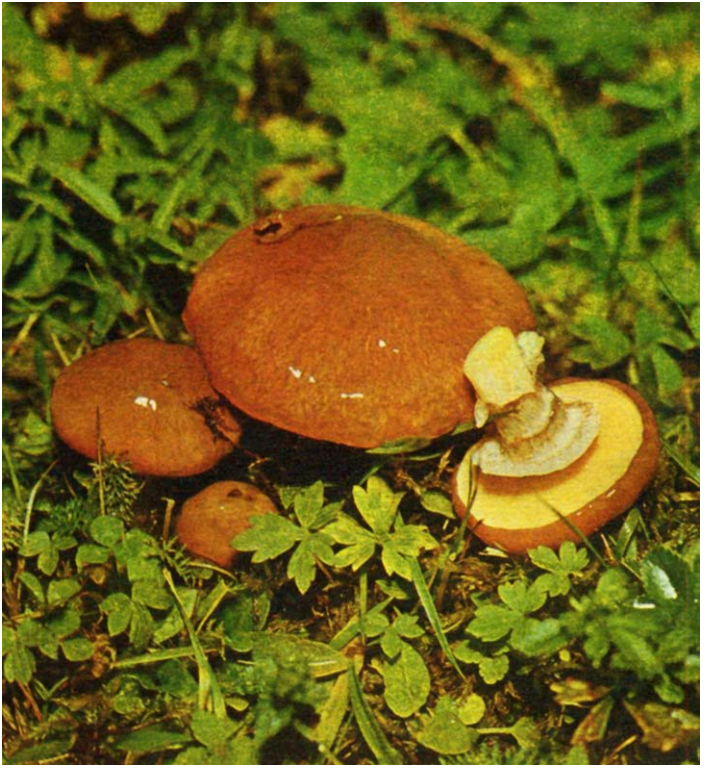
24

ПОДОСИНОВИК

ПОДБЕРЕЗОВИК

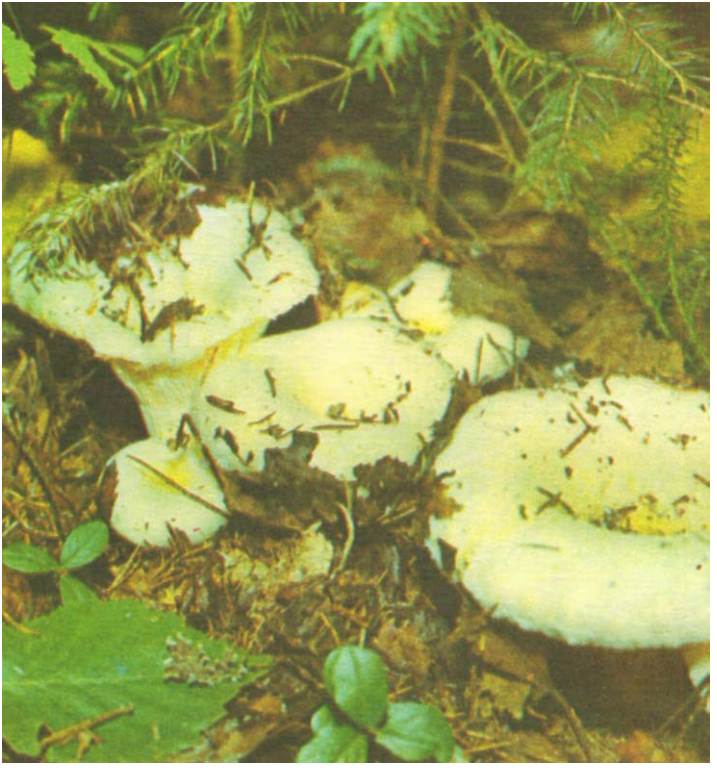


МОХОВИК



МАСЛЕНОК

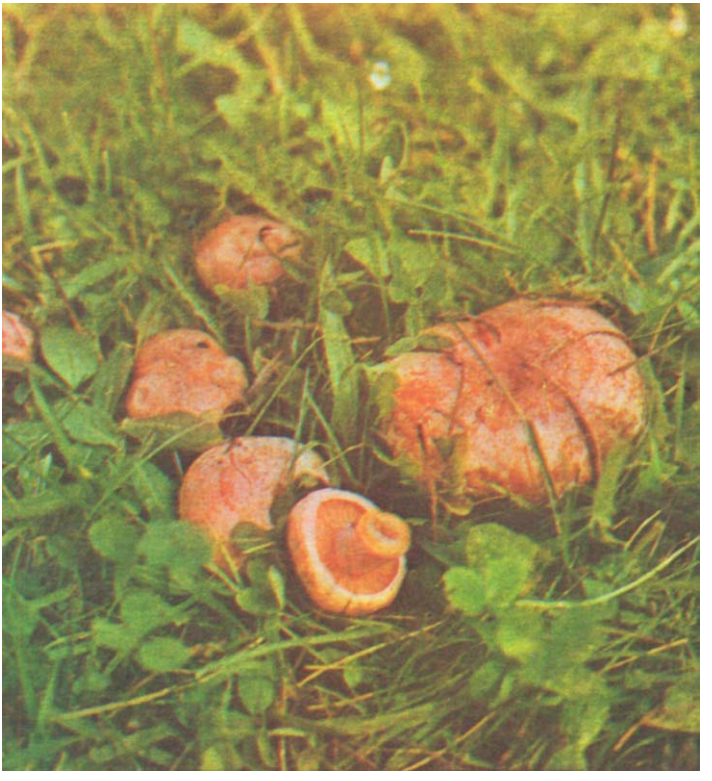
КОЗЛЯК



ГРУЗДЬ

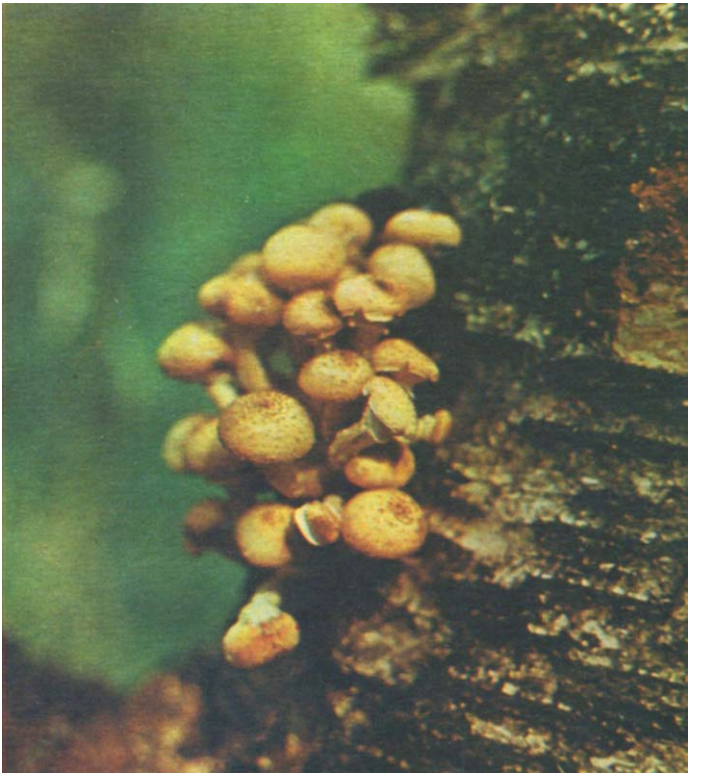
ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ



РЫЖИК

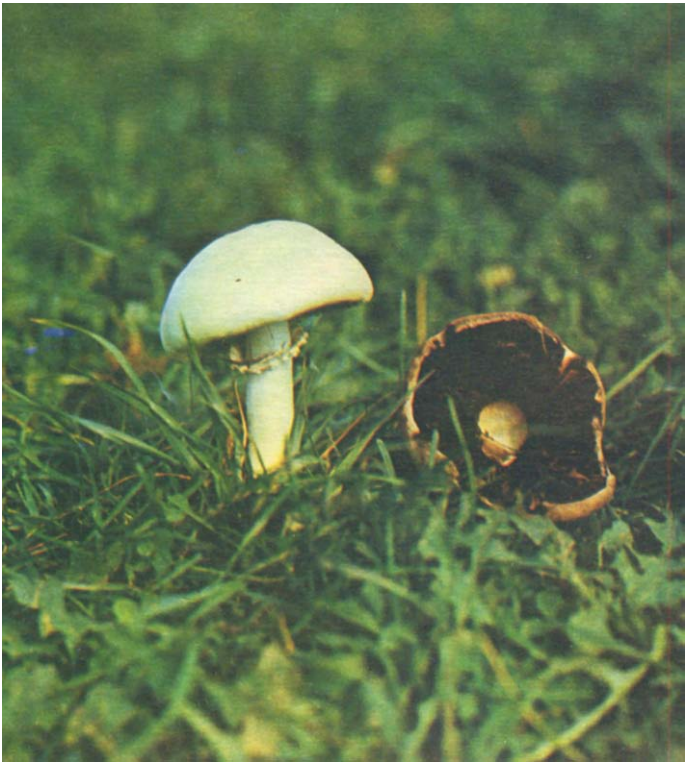
ЛИСИЧКА



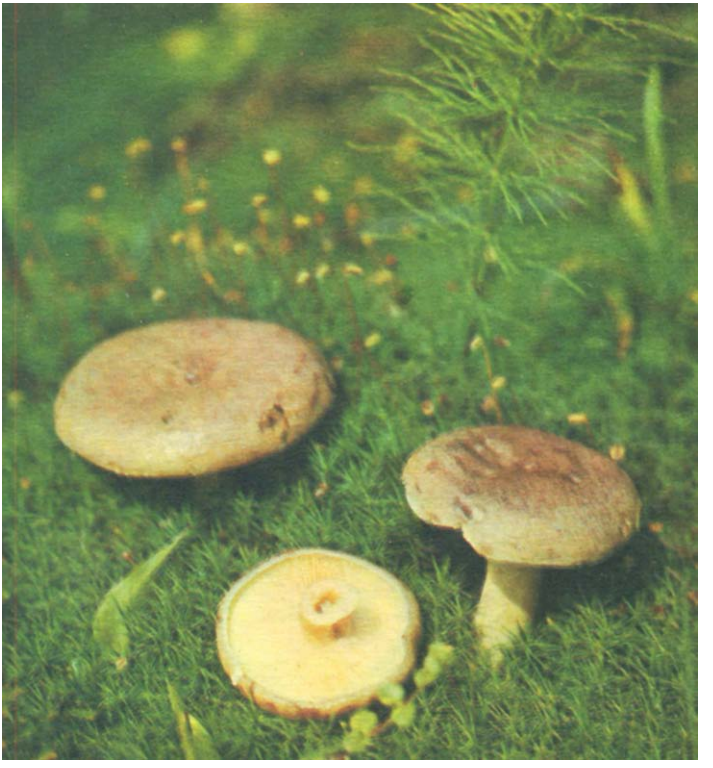
ОПЕНОК

ВОЛНУШКА

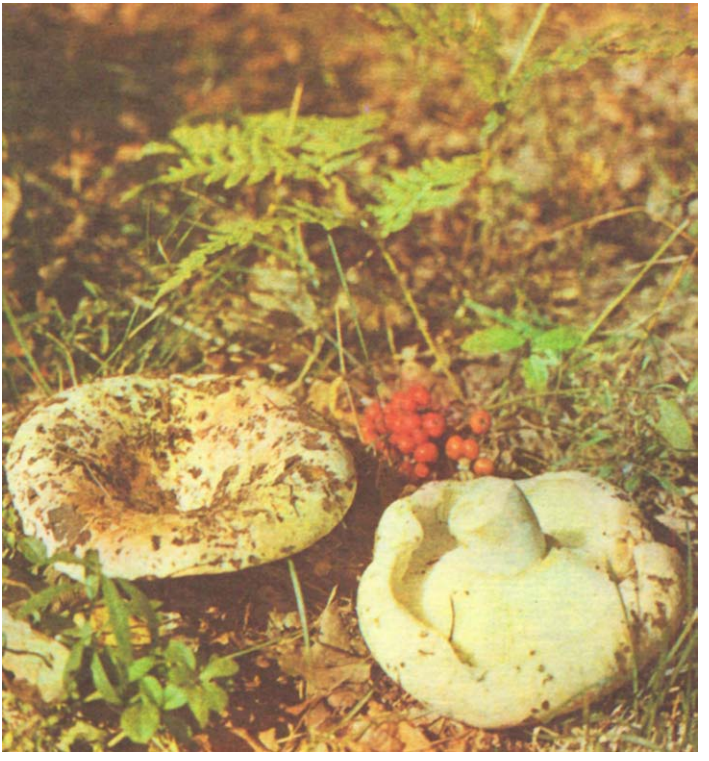
БЕЛЯНКА



ШАМПИНЬОН

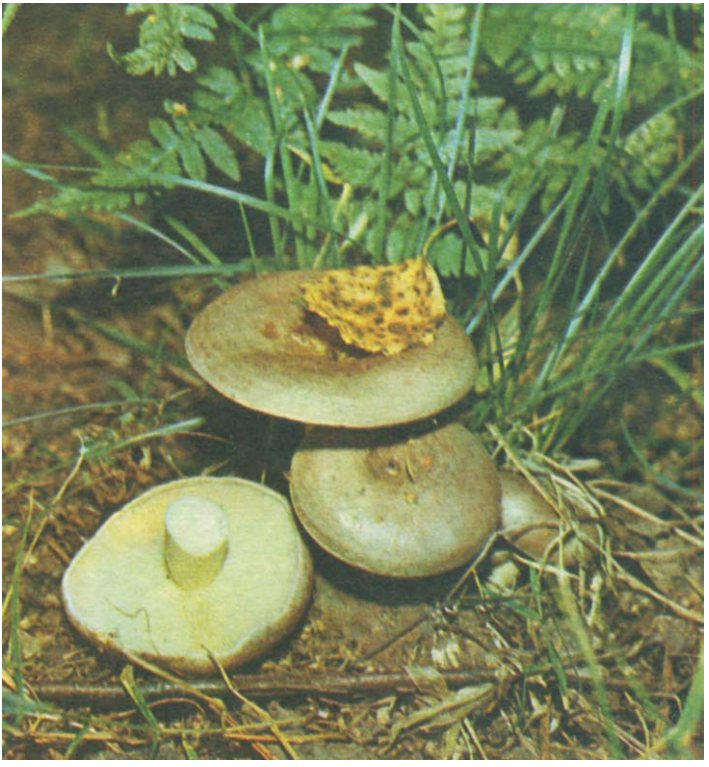


ГЛАДЫШ



СКРИПИЦА

ВАЛУЙ



СЕРУШКА

КРАСНУШКА

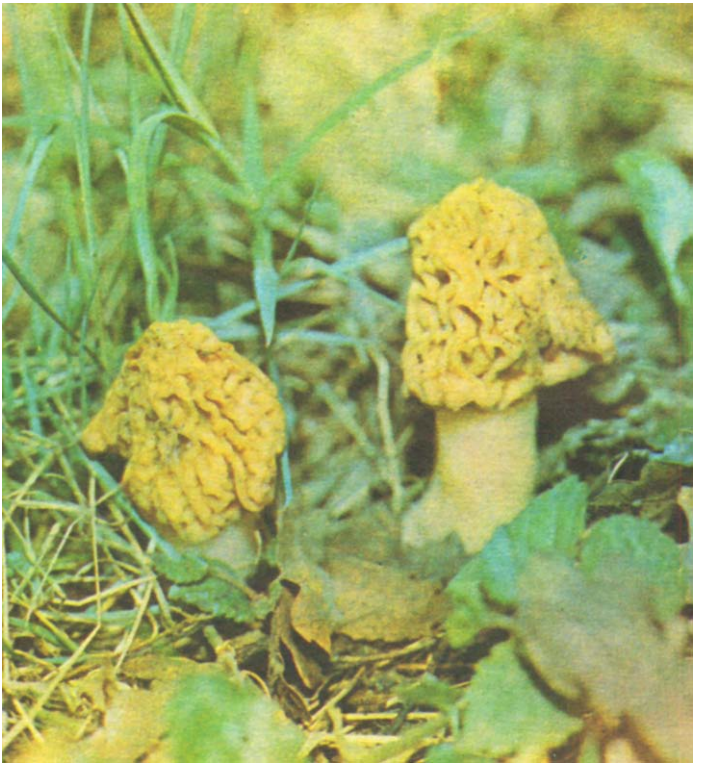
ГОРЬКУШКА

ЗЕЛЕНУШКА

РЯДОВКА СЕРАЯ

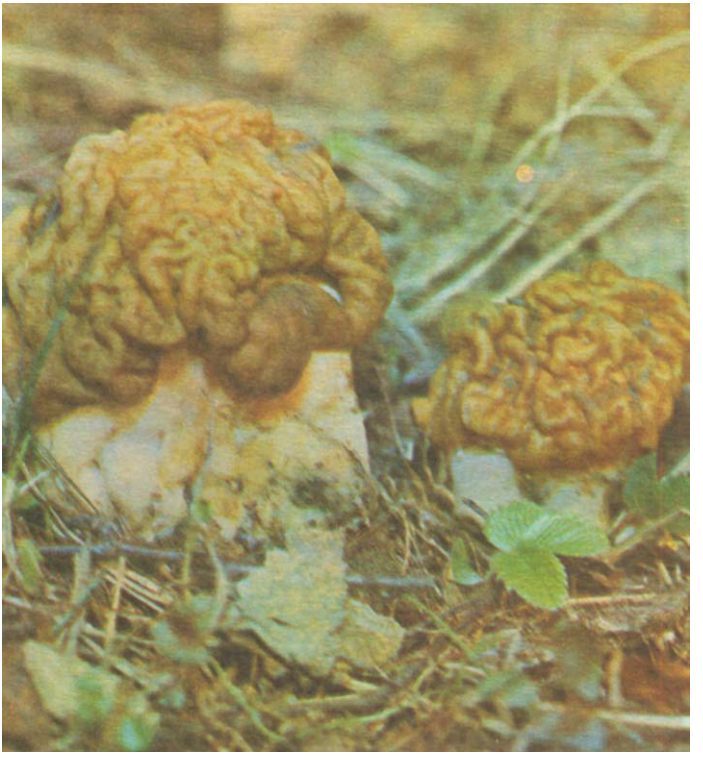
46

СЫРОЕЖКА



СМОРЧОК

СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА



СТРОЧОК

2

ПОДГОТОВКА ГРИБОВАРОЧНОГО ПУНКТА

Санитарными правилам и по заготовке , переработке и продаже грибов (о т 30.06.8 1 г . № 2408-81) предписано :

— дл я технологических нужд должна использоваться вода , отвечающая требования м ГОСТ а 2874-7 3 «Вода питьевая» ;

— вокруг подземных источников водоснабжения (артезианские скважины, шахтные колодцы) должны соблюдаться зоны сани - тарной охраны для предупреждения проникновения в источни - ки поверхностных загрязнений ;

— условия удаления и спуска производственных и фекальных вод должны быть согласованы с органами государственного са - нитарного надзора и отвечать требованиям действующих «Пра - вил охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами» .

Работники грибоварочных пунктов проходят медицинское об - следование, и им делают профилактические прививки в установ - ленном органами здравоохранения порядке . Они обязаны изучить общую и специальную подготовку , обеспечивающую квалифика - цию по технологии и гигиеническим требованиям к переработке грибов.

Выбор участка для грибоварочного пункта должен быть со - гласован с местным органом Госсаннадзора .

Место, выбранное для грибоварочного пункта , не должно за - тапливаться дождевыми водами . Рядом необходим водоем или другой источник с достаточным количеством пресной воды . Пункт должен быть оснащен инвентарем , обеспечивающим выпуск про - дукции высокого качества .

Свежие грибы — продукт скоропортящийся , поэтому обрабаты - вать их надо в течение 4 часов с момента сбора . Грибы по мере поступления на грибоварочный пункт осторожно высыпают тон - ким слоем на столы или чистую подстилку ; немедленно сортиру - ют по ботаническим видам ; тщательно очищают от песка , земли , листьев, повреждений ; промывают в чистой проточной воде питье - вого качества .

Технологический процес с подготовки и переработки грибов должен вестись строго по действующей нормативно-технической документации. Пластинчатые грибы перед засолом должны в со - ответствии с Т У предварительно бланшироваться в соленой воде или вымачиваться . Отваривание в одной и той же воде последую - щих порций грибов не допускается , так как при этом грибы тем - неют и гореч ь и з ни х полность ю н е удаляется .

Переработанные грибы периодически должна осматривать са - нитарная инспекция .

Принимать грибы от населения грибоварочные пункты должны в любое время дня .

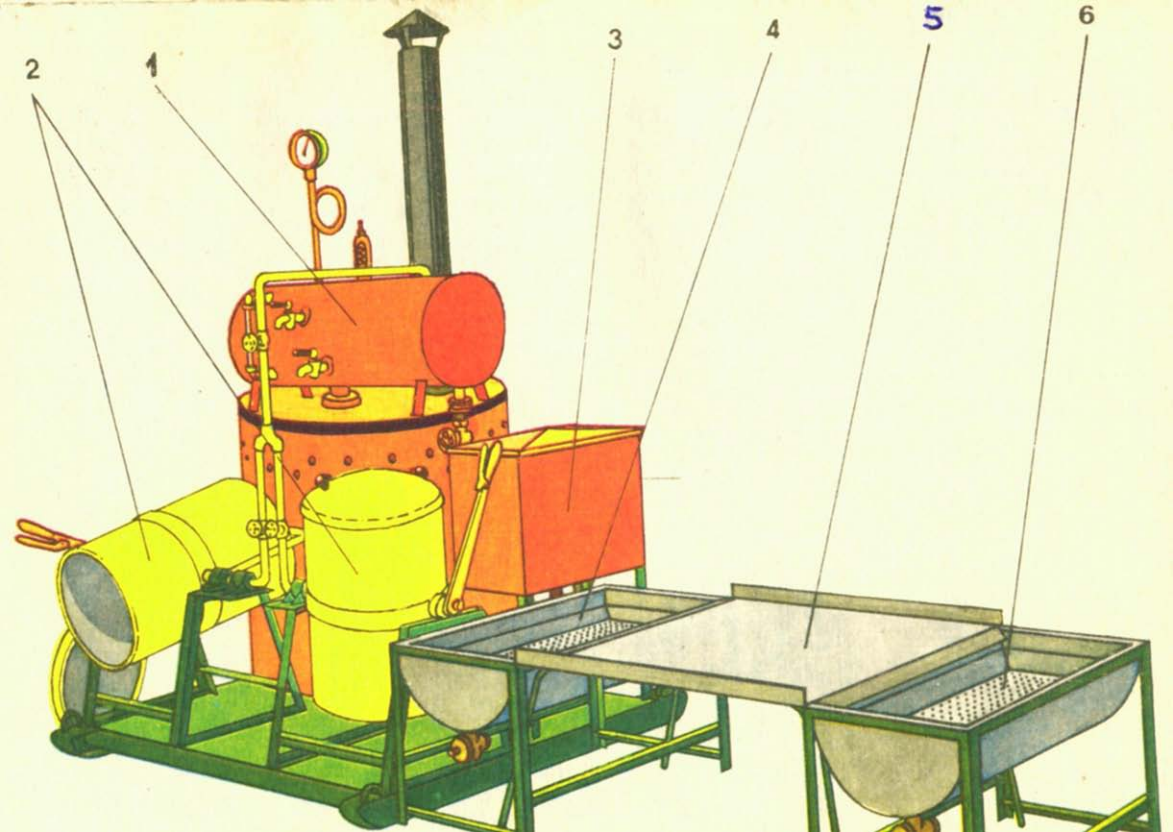
Закупать следует только недавно собранные доброкачествен - ные грибы . Не подлежат приемке старые , червивые , дряблые , мя - тые грибы . Переросшие , но крепкие белые , подосиновики , подбе - резовики можно принимать для сушки .

Маринованные, отварные и соленые грибы затаривают в дере - вянные бочки , соответствующие требованиям действующих стан - дартов.

Для затаривания грибов пригодны бочки из-под плодово-ягод - ной продукции , соков , экстрактов , пюре , вина .

Бочки предварительно замачивают для прекращения течи , за - тем пропаривают и тщательно моют сначала раствором каусти - ческой соды (50 г соды н а 100 л воды) , а затем горячей водой . При пропаривании на дно бочки кладут несколько веточек мож - жевельника (для удаления постороннего запаха) , раскаленный на огне камень-валун , наливают 1 — 1, 5 л кипятка и накрывают крышкой (брезентом) .

ГРИБОВАРОЧНЫЙ АГРЕГА Т ЦС К 39М :
1 — паровой котёл ; 2 — два варочны х котла ; 3 — бак для воды ; 4 , 6 —ванны для мойки ; 5 — стол для переборки грибов .


2
1
3
4
5
6

Многолетние наблюдения позволяют сделать вывод, что в сроках и очередности появления грибов есть определенная закономерность. Строчки и сморчки появляются ранней весной. Для всех других грибов существуют три основных периода роста.

Первый — в начале третьей декады июня. Он обычно непродолжителен — до 10 дней.

Около середины июля начинается второй — продолжительностью 2 — 3 недели, с более обильным урожаем. В этот период обычно колосятся хлеба, поэтому и грибы называют «колосовиками».

Вторая половина августа и первая декада сентября приходятся на третий, осенний слой грибов. В этот период их особенно много, самых разных и хорошего качества.

3

ПЕРЕРАБОТКА СВЕЖИХ ГРИБОВ

Сушка

Сушат в основном трубчатые грибы: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки, а также строчки и сморчки. Все эти грибы, кроме белых, во время сушки приобретают темно-бурую окраску, поэтому продукция из смеси этих грибов получила название «Грибы сушеные черные».

Специально для экспорта сушат лисички, опята и другие грибы при условии однородности партии и отсутствия в ней ядовитых и несъедобных грибов, что должно быть подтверждено соответствующим документом, составленным при участии специалиста — эксперта.

Грибы перед сушкой не моют, так как от этого они теряют товарный вид и качество.

Сушат их в печах или специальных сушилках, выпускаемых заводами потребительской кооперации.

Общим для всех способов сушки является правило, при котором грибы в течение 2 — 3-х часов провяливаются при температуре 40 — 50 °С. За это время из них испаряется большое количество влаги. Затем грибы досушивают при температуре 70 — 80 °С.

Строчки и сморчки сушат нанизанными на нитки и бечевки или на решетах под навесом. Провяленные несколько часов в тени грибы досушивают на солнце. Сушить их в печах нельзя, так как они легко подгорают и теряют свою ценность.

Грибы сушеные по качественным показателям подразделяются: белые — на три сорта (первый, второй — пробель, третий — желтяк), белые резаные — без подразделения на сорта, черные — без подразделения на сорта.

Сушеные грибы должны быть чистыми и цельными. В желтяке и черных грибах допускаются шляпки, разрезанные пополам или на четыре части, толщина доле к белых резаных грибов — до 5 мм. Влажность — от 12 до 14%.

Грибы должны быть сухими на ощупь, слегка гнуться и легко ломаться. Верх шляпки желтоватый или коричневый разных оттенков: от темно-коричневого у белых грибов и от желто-

бурого до черного у черных . Низ шляпки у белых грибов 1-го сорта — белый, 2-го — белый с сероватым или желтоватым оттенком, 3-го — зеленовато-желтый; у черных грибов — от желтого до бурого . Запах и вкус характерные , свойственные сушеным грибам. В грибах не допускаются металлопримеси , грибы других видов, а также трухлявые , с посторонним запахом , плесневелые и зараженные амбарными вредителями .

Сушеные грибы упаковываются в ящики , короба , мешки бумажные и тканевые , барабаны весом (нетто) до 25 кг плотно , так, чтобы при перевозках они не пересыпались и не перетирались. Тара для упаковки грибов должна быть сухой , чистой , плотной, крепкой , цельной , без плесени и постороннего запаха .

Хранят сушеные грибы в сухих , чистых , хорошо проветриваемых помещениях , не зараженных амбарными вредителями , на стеллажах в упакованном виде или подвешенными в связках . Недопустимо хранение сушеных грибов совместно с солеными и маринованными, с пахучими и влажным и продуктами .

Если при хранении грибы отсырели или заплесневели , то их необходимо перебрать и подсушить , удали в испорченные .

Соление

Солят в основном пластинчатые грибы .

Особенно вкусны грибы , засоленные так называемым **холодным способом** . При этом способе разобранные по видам грибы тщательно моют и вымачивают в холодной , желательно проточной воде . Срок вымачивания валуев , скрипиц , горькушек — 3 — 4 суток, груздей, подгруздков, волнушек, гладышей — 2 — 3 суток. Рыжики и лисички не вымачивают .

Затем в чистые прошпаренные бочки грибы укладывают шляпками вниз , слоями , которые пересыпают солью и специями .

Наполненную бочку закрывают кружком , сверху кладут гнет . Через 2 — 3 дня после оседания грибов бочка дополняется новой партией в прежнем порядке до её наполнения . Появляющийся лишний рассол сливают , но при этом верхний слой грибов постоянно должен находиться под рассолом .

Горячий способ соления обычно используют при массовом поступлении и переработке грибов с рыхлой и ломкой консистенцией (волнушки , белянки , сыроежки) и с очень едким млечным соком (скрипицы , валуи , горькушки , серушки , чернушки) . При этом способе грибы промывают , закладывают в котлы и бланшируют в течение 5 — 8 минут в кипящей подсоленной воде . Затем их отбрасывают на грохот и обдают холодной водой . Опята , скрипицы, валуи отваривают в течение 25 — 30 минут .

Бланшировать новую партию грибов в оставшейся жидкости нельзя, так как они темнеют .

Далее засолку производят так же , как и при холодном способе.

НОРМЫ РАСХОДА СОЛИ И СПЕЦИЯ НА 100 КГ ГРИБОВ ПРИ СОЛЕНИИ

Наименование	Количество
Соль поваренная	5,5—6,5 кг
Лавровый лист	20 г
Душистый перец (горошком)	10 г

Рассол для соленых грибов слегка мутноватый , тягучий . Вкус и запах приятные , свойственные данному виду грибов с ароматом пряностей, без горечи . Посторонние примеси , запахи и привкусы не допускаются . Цвет однородный , близкий к натуральному цвету данного вида свежих грибов . Исключение составляют черный груздь и гладыш , которые после соления значительно изменяют свой цвет .

Маринование

Для маринования пригодны : белые , подосиновики , подберезовики, маслята (очищенные и неочищенные) , моховики , козляки , лисички, зеленки , опенок осенний , рядовки , шампиньоны , толстушки, серушки , грузди черные .

Маринованные грибы готовят в соответствии с Технической инструкцией по производству маринованных и отварных охлажденных грибов для промышленной переработки и консервов «Грибы маринованные», утвержденной Упрконсервом Минпищепрома СССР 18 декабря 1980 г .

Перед маринованием грибы сортируют по ботаническим видам, сортам , тщательно моют . При сильном загрязнении грибы следует замачивать в течение 3 — 4 часов в 3%-ном солевом растворе.

Маринуют грибы раздельно по видам .

На 50 кг грибов в котел закладывают 3 — 4,5 кг соли и наливают 5 — 6 л воды . Если грибы собраны в сухую погоду , количество воды увеличивают до 7 — 8 литров.

Когда вода закипит , в котел закладывают подготовленные грибы и варят их на слабом огне . Появившуюся пену снимают шумовкой. Продолжительность варки зависит от вида , размера и возраста грибов . Варку обычно заканчивают через 20 минут после вторичного закипания .

Когда маринад светлеет , выделение пены прекращается , грибы собираются в середине котла и оседают на дно , варку прекра-

щают. За 3 — 5 минут до этого в грибы кладут специи : соль 6 — 9 кг , уксусную эссенцию 80%-ную — 600 г (для белых грибов лимонная кислота — 30 г) , лавровый лист — 20 г , перец душистый (горошек) , гвоздика и корица — по 10 г .

Как только грибы будут готовы , их вместе с маринадом выливают в широкие окорята или кадушки . Быстрое охлаждение улучшает качество грибов . Остывшие грибы переливают в бочки и укупоривают .

НОРМЫ РАСХОДА СОЛИ И СПЕЦИЯ НА 100 КГ ГРИБОВ ПРИ МАРИНОВАНИИ

Наименование	Белые грибы	Прочие грибы
Соль поваренная	5 кг	5 к г
Уксусная кислота (80%)	600 г	300 г
Лимонная кислота	30 г	—
Лавровый лист	20 г	20 г
Перец душистый (горошком)	10 г	10 г
Гвоздика	10 г	—
Корица	10 г	

Отваривание

Грибы отварные готовят по той же технологии , что и маринованные, но без добавления уксусной кислоты и пряностей .

После варки вынутые из рассола грибы охлаждают , а затем помещают в бочки и заливают холодным рассолом , в котором они варились . Для маслят и моховиков рассол изготовляют заново.

Отварные лисички , предназначенные для экспорта , в отличие от обычных заливают 20%-ным солевым рассолом с добавлением лимонной кислоты из расчета 30 г на 100 кг отваренных грибов .

Грибы соленые , маринованные и отварные должны иметь следующие размеры в наибольшем линейном измерении (см):

Наименование грибов	Размеры грибов	
	диаметр шляпки	длина ножки
Белый гриб		
первый сорт	4,0	2,0
второй сорт	7,0	3,0
Корешки белых грибов	—	2,0
Маслята (очищенные и неочищенные), подосиновики, подберезовики, моховики, шампиньоны	6,0	2,0
Лисички	6,0	2,5
Зеленки, рядовки, гладыши, серушки	7,0	1.0
Опенок осенний	4,0	2,0
Козляки	6,0	1.5
Грузди:		
первый сорт	5,0	2,0
второй сорт	9.0	3,0
Рыжики:		
первый сорт	4,0	2,0
второй сорт	7,0	3,0
Подгруздки, белянки, волнушки, валуи, краснушки, горькушки	6,0	1,0
Сыроежки	5,0	1,0

Для переработки допускается использование грибов с размером шляпок и ножек свыше норм, указанных в таблице (если грибы плотные, не имеют червоточин и не объедены улитками), в резаном виде кусочками в наибольшем линейном измерении 4,0 — 6,0 см.

Грибы должны быть чистыми, цельными, соответствующими данному виду. Мякоть плотная, упругая; у пластинчатых грибов — хрупкая.

При оценке качества учитывают следующие показатели :

Наименование грибо в	Наличие ломаных и слегка мятых грибов, % массы , не более		Наличие грибов со следами червото - чины, % массы , не более	
	для марино - ванных и отварных	для со - леных	для марино - ванных и от - варных	для со - леных
Белые:				
1-го сорта	3,0		1,0	
2-го сорта	8,0		3,0	
Прочие грибы	10,0		4.0	
Грузди и рыжики :				
1-го сорта		5,0		5,0
2-го сорта		12,0		5,0
Прочие грибы		17,0		5,0

У маринованных и отварных грибов маринад должен быть не - прозрачным, слегка тягучим . Допускается наличие грибных ни - тей для всех видов грибов , за исключением белых 1-го сорта .

Соленые, маринованные и отварные грибы затаривают в де - ревянные 100-литровые бочки .

Маринада (рассола) в бочке должно быть не более 18 % нетто грибов . Он может быть слегка мутноват и немного тягуч с приятным запахом .

Хранят грибы в бочках , укладывая их набок на деревянные рейки, подкладки , в чистых , сухих , хорошо проветриваемых склад - ских помещениях . Срок хранения с момента выработки в бочко - вой таре маринованных и соленых грибов — не более 8 месяцев , отварных — не более 6 месяцев .

НОРМЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОТЕРЬ И ОТХОДОВ ГРИБОВ

Потери, возникающие при сортировке и подготовке грибов к переработке, зависят от состояния организации работы на заго - товительном (грибоварочном) пункте и требований , предъявляе - мых к качеству грибов при приемке их от населения .

Отходы в виде увара грибов не являются постоянными вели - чинами и во многом зависят от вида грибов , их возраста , вре - мени хранения , погодных условий в период произрастания гри - бов, способа переработки и др .

Постановлением Правления Центросоюза от 21.01.81 г . № 19 утверждены следующие нормы производственных потерь и отхо - дов грибов при первичной переработке на грибоварочных пунктах :

	(в %)
Белые	6
Подберезовики, подосиновики , маслята	4
Грузди черные , рыжик и	10
Прочие грузди , волнушки , белянк и	6
Лисички	30
Подгруздки, скрипицы	18
Рядовки, зеленушки , серушки	20
Горькушки, краснушки	15
Прочие маринованные грибы	10
Прочие соленые грибы	4,2

ОПЛАТА ТРУДА ГРИБОВАРА

Постановлениями Правления Центросоюза от 26.01.77 г . № 11 и от 07 . 07 . 78 г , № 17 п . 1 утверждены максимальные размеры расценок оплаты труда заготовителей , в т . ч . грибоваров , за за - купку грибо в у населения .

I. Грибы свежие и солено-маринованные :	(за 1 ц)
— белые , грузди , рыжики , сморчки и строчки	2 руб. 50 коп.
— остальные виды грибов	2 руб. 00 коп.
II. Грибы сушеные	
— белые , строчки , сморчки	47 руб. 00 коп.
— прочие виды грибов	25 руб. 00 коп.

Постановлением Правления Центросоюза от 07.04.87 г . № 104 установлены предельные расценки за переработку свежих грибов , в том числе — за соление и маринование всех видов грибов — 5 руб . 50 коп. , за сушку всех видов грибов — 55 руб . (за 1 ц) .

Максимальные расценки по районным потребительским общест - вам утверждаются правлениями областных , краевых и республи - канских (в республиках , не имеющих областного деления) по - требсоюзов по согласованию с профсоюзными организациями в размерах, не выше расценок , утвержденных Центросоюзом .

В пределах утвержденных максимальных расценок правления райпотребсоюзов и районных потребительских обществ по согла - сованию с профсоюзными организациями устанавливают конкрет - ные размеры расценок оплаты труда за закупку грибов у насе - ления и их переработку .

При перевыполнении в целом сезонного плана заготовки-пе - реработки грибов (обязательств по договору) сверхплановая про - дукция при условии её стандартного качества оплачивается по действующим расценкам , повышенным на 25% .

Для стимулирования заготовок дикорастущих плодов , ягод и грибов Правление Центросоюза ежегодно проводит Всесоюзный конкурс грибоваров-заготовителей и организаций потребительской кооперации. По условиям этого конкурса установлены премии :

— 200 руб . — за заготовку и качественную переработку за се - зон не менее 75 т грибов или за заготовку не менее 1,5 т белых сухих грибов ;

— 150 руб . — за заготовку и качественную переработку не менее 50 т грибов или заготовку не менее 1,0 т белых сухих грибов.

— 100 руб . — за заготовку и качественную переработку не менее 25 т грибов или заготовку не менее 0,5 т белых сухих грибов.

ГРИБНЫЕ БЛЮДА

САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ИЛИ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

Соленые или маринованные грибы крупно нарезать , добавить нашинкованный репчатый или зеленый лук , отварной картофель по желанию . Все хорошо перемешать со сметанным соусом или майонезом.

Для приготовления сметанного соуса нужно в уксус , пополам смешанный с водой , добавить яичный желток и взбить на пару до загустения . К остывшей массе добавить сметану , соль и перец по вкусу .

ПРОДУКТЫ: ***100 г грибов, одна головка репчатого лука, две небольшие картофелины, 1/2 столовой ложки уксуса, смешанного пополам с водой, 1 ст. ложка сметаны, 1 желток, соль и перец по вкусу.***

САЛАТ ИЗ ГРУЗДЕЙ

Соленые грузди крупно нарезать , добавить мелко нашинкован - ный репчатый лук , растительное масло , готовую горчицу и моло - тый перец . Все смешать , выложить в салатник , украсить зеленью .

ПРОДУКТЫ: ***на 100 г груздей — 1/2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, перец, горчица.***

ГРИБЫ С ЛУКОМ

Маринованные или соленые грибы перебрать , крупные нарезать , мелкие использовать целиком . Выложить в салатник , полить ра - стительным маслом и посыпать мелко нарезанным зеленым или репчатым луком .

ПРОДУКТЫ: ***5 — 6 шт. грибов, 1/2 ст. ложки растительного масла или сметаны, 1/2 головки репчатого лука или 4 — 5 перьев зеленого лука.***

ИКРА ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ

Соленые грибы промыть и мелко порубить или пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком , заправить растительным маслом и уксусом , перемешать , выложить в салатник , украсить свежей зеленью укропа .

ПРОДУКТЫ: ***3 — 4 гриба, 2 головки лука, зелень, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки уксуса.***

ИКРА ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Промыть сухие белые грибы , подосиновики , подберезовики , вымочить в течение 2 часов , затем сварить в этой же воде . Откинуть грибы на дуршлаг , дать воде стечь , а потом пропустить грибы через мясорубку или нашинковать . Мелко нарезанный лук слегка поджарить , смешать с грибами , добавить соль и перец по вкусу, полить подсолнечным маслом , перемешать .

ПРОДУКТЫ: ***100 г грибов, 1 — 3 головки репчатого лука, соль, перец, масло по вкусу.***

СУП-ЛАПША С ГРИБАМИ

Сварить бульон из сухих вымытых и замоченныъ предварительно грибов , процедить его через салфетку и довести до кипения . Крупные грибы вынуть из бульона и нарезать . Яичную лапшу отварить, промыть и заложить в бульон , добавить нарезанные грибы и заправить пассерованным репчатым луком .

ПРОДУКТЫ: ***на порцию грибного бульона — 2 ст. ложки лапши, 10 г грибов, 1/3 моркови, петрушка, 1/2 головки лука, 2 чайные ложки жира, зелень и соль по вкусу.***

СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Очищенные, промытые и нарезанные соломкой грибы положить в кастрюлю , добавить сливочное масло , посолить по вкусу , залить водой и варить 15 — 20 минут . Суп заправить кислым молоком и яйцами, положить в него сливочное масло . Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и черным перцем . Можно добавить в суп вермишель , манную крупу и др .

ПРОДУКТЫ: ***100 г грибов, 1 граненый стакан кислого молока, 6 ст. ложек масла, 1 литр воды, 2 ст. ложки крупы, 2 яйца, черный перец и петрушка по вкусу.***

СУП ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Грибы перебрать , вымыть , очистить и замочить в холодной воде на 1 — 2 часа . Спассеровать на масле лук , муку , красный перец и помидоры , залить кипятком и варить все до готовности . Суп можно заправить рисом , вермишелью или нарезанными соломкой овощами . Перед концом варки добавляются кислое молоко и яйца , а также мелко нарезанная зелень петрушки и черный перец.

ПРОДУКТЫ: ***150 г сушеных грибов, 6 ст. ложек масла, 1 головка лука, 1 ст. ложка муки, красный перец. 2 помидора, 1/2 литра воды, 2 — 3 ст. ложки вермишели, граненый стакан кислого молока, 2 яйца, черный перец и петрушка.***

ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ

Пассеровать на сливочном масле мелко нарезанные лук и чеснок. Прибавить нарезанные ломтиками свежие грибы, посолить по вкусу, хорошо размешать и жарить на сильном огне. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

ПРОДУКТЫ (на одну порцию): ***5 — 6 шт. грибов, 1 головка лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 — 3 зубчика чеснока и петрушка.***

ОПЯТА, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Опята перебрать, очистить, отварить в кипящей подсоленной воде в течение 3 — 4 минут, откинуть на сито или решето, порезать соломкой и обжарить с мукой. Когда грибы обжарятся, залить сметаной и перемешать. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

ПРОДУКТЫ (на одну порцию): ***1 глубокая тарелка опят, 1 ст. ложка масла, 1 — 2 ст. ложки сметаны, 1 — 2 головки лука, зелень.***

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Сухие белые грибы, подосиновики или подберезовики перебрать, хорошо промыть, залить горячим кипяченым молоком, дать набухнуть, чтобы молоко полностью впиталось. Грибы нашинковать, слегка обжарить с луком, залить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком.

ПРОДУКТЫ (на 1 порцию): ***40 г сушеных грибов, 2 чайные ложки масла, 1,5 ст. ложки сметаны, 0,5 стакана молока, зеленый лук.***

ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Соленые грибы: грузди, волнушки, рыжики и др. отделить от рассола и промыть, нашинковать, смешать с жареным репчатым луком.

Картофель отварить и очистить, нарезать ломтиками, уложить на дно сковородки, смазать жиром. Сверху положить нарезанные грибы с луком и вновь закрыть слоем картофеля. Перемешанную с мукой сметану развести водой и залить грибы с картофелем, сверху полить растительным маслом и запечь. Подать на стол в этой же посуде горячими.

ПРОДУКТЫ (на 1 порцию): ***6 — 7 соленых грибов, 2 чайные ложки растительного масла, 2 — 3 картофелины.***

ФАРШ ГРИБНОЙ

Свежие грибы очистить , вымыть , залить кипящей водой и оста - вить на 6 минут , затем откинуть на сито и промыть . После этого грибы порезать , прожарить в масле , добавить томат-пюре , довести до кипения и смешать с мелко нарезанным прожаренным луком , солью и перцем .

П Р О Д У К Т Ы : ***8 — 10 шт. свежих грибов, 2 головки репчатого лука, по 1,5 ст. ложки масла и томат-пюре, соль, перец по вкусу.***

ФАРШ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ

Соленые грибы перебрать , промыть и порезать . Репчатый лук спассеровать, смешать с грибами и слегка обжарить в масле , за - править затем сметанным соусом .

П Р О Д У К Т Ы : ***4 стакана соленых грибов, 2 — 3 головки репчатого лука, 1,5 ст. ложки жиров, 2 ст. ложки соуса, перец, соль по вкусу.***

ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

Приготовленное дрожжевое тесто выложить на доску , посы - пать мукой , разделить на кусочки , придать им форму шариков и оставить на 5 — 10 минут , чтобы тест о немного подошло . Шари - ки раскатать в лепешки , положить на них начинку из грибного фарша и соединить края лепешек .

Пирожки уложить защипанной стороной на смазанный жиром противень и поставить на 15 — 20 мин . в теплое место для подъ - ема. Затем смазать пирожки взбитым яйцом . Испечь в духовом шкафу в течение 15 — 20 мин . Готовые пирожки снять с противня , смазать маслом и накрыть чистым полотенцем .

ПИРОГ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Свежие грибы тщательно вымыть в нескольких водах , очистить , снять с корешков кожицу и нарезать кружочками . Подготовлен - ные грибы откинуть на дуршлаг , отжать и тушить в масле с петрушкой в течение 2 — 2,5 часов . Когда грибы будут готовы , посолить, поперчить , добавить мелко нарезанный укроп , зеленый лук, порубленные крутые яйца , сметану .

Подготовить любое пресное , дрожжевое или лучше сметанное тесто.

П Р О Д У К Т Ы : ***6 — 7 шт. грибов, 2 — 3 ст. ложки масла, петрушка, 2 — 3 головки лука, 2 — 3 яйца, 0,5 стакана сметаны;*** **на тест о —** ***2 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 5 — 6 ст. ложек сливочного масла, 1 стакан сметаны, 0,5 чайной ложки соли, 1 чайная ложка сахара.***

4

ЯДОВИТЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Существуют грибы, которые относят к категории несъедобных и ядовитых. Уметь отличать такие грибы необходимо всем грибоварам-заготовителям.

Однако отравление может быть вызвано и съедобными грибами в тех случаях, когда в пищу используют дряблые и перерослые грибы или при нарушении рекомендуемой технологии переработки.

При отравлении грибами нужно немедленно вызвать скорую помощь. До прихода врача пострадавшего следует уложить в постель, на ноги и живот положить грелки и дать пить небольшими глотками подсоленую воду или крепкий чай, кофе, мед, молоко.

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА — самый опасный гриб. В средней полосе встречается редко, но в южной части лесной зоны, в частности на Украине, часто.

Растет в смешанных, березовых, чаще дубовых лесах.

Шляпка гриба диаметром до 10 см, округло-колокольчатая, позднее плоско-выпуклая, распростертая, белая, светло-зеленая или желтовато-буро-оливковая, в центре обычно темнее, с быстро исчезающими хлопьями на поверхности, по краю иногда слабо-рубчатая. Пластинки белые, не изменяющие своей окраски, свободные, широкие. Ножка вверху ровная, в основании утолщенная, белая, реже с оливковым или зеленоватым оттенком, с муаровым рисунком, гладкая или мелкочешуйчатая, с неопадающим белым и широким кольцом вверху и мелковидным влагалищем у основания. Мякоть белая, под кожицей шляпки иногда зеленовато-желтая, слегка сладковатая на вкус.

Бледная поганка содержит сильнейший яд — феллоидин, сохраняющий свою токсичность даже после варки при температуре 100°С. Он не растворяется в воде, сохраняясь в грибных тканях.

Первые признаки отравления этим грибом проявляются через 10 — 12 и даже через 30 часов после принятия его в пищу . Появляются головная боль , головокружение , нарушение зрения , судороги в конечностях . Ощущается сильная жажда , жгучая боль в желудке , затем рвота и сильный понос . Пульс ослабевает , температура снижается до 35°С , холодеют конечности . Затем приступы несколько затихают , но через 2 часа возобновляются . При несвоевременной помощи в 90 случаях из 100 пострадавшие погибают.

Бледную поганку по внешнему виду легко отличить от съедобных грибов , но менее опытные грибники иногда принимают ее за шампиньон , от которого он а отличается белыми пластинками и наличием влагалища .

МУХОМОР КРАСНЫЙ — встречается в хвойных , смешанных и березовых лесах , особенно в северной части лесной зоны , в июле — октябре, одиночно и группами.

Шляпка сначала шаровидная , потом плоская , ярко-красная , оранжевая, иногда желтая , по поверхности с белыми крупными хлопьями, редко без них .

Пластинки белые , с возрастом немного желтеющие , свободные, не доходящие до ножки . Ножка белая , при основани и клубневидно-вздутая, с приросшим влагалищем , вверху с пленчатым белым или желтоватым кольцом . Мякоть белая , с приятным вкусом и запахом .

Отличить мухомор красный от других мухоморов легко . Природа наделила его внешней необыкновенной красотой .

Токсическое действие красного мухомора обусловливается наличием в его тканях алколоида мускарина .

Отравление этим грибом выражается в состоянии , похожем на сильное опьянение . Через 1 — 2 часа после его употребления в пищу появляются рвота и понос , сопровождающиеся головной болью, шумом в ушах , головокружением , болью в желудке и холодным потом , конвульсиями . При несвоевременной помощи возможны смертельные исходы .

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ — любит хвойные и лиственные леса . Растет с июля по ноябрь . Шляпка диаметром до 10 см , полушаровидная , позднее плоско-выпуклая , бледно-желтая, иногда с зеленоватым оттенком или совсем белая , покрыта белыми , в виде лоскутов , хлопьями . Ножка белая или слегка желтоватая, вверх несколько суженная , у основания клубневидно-утолщенная, с пленчатым кольцом и приросшим к основанию влагалищем. Пластинки белые , позднее слегка желтоватые . По своей ядовитости мухомор поганковидный почти равен бледной поганке.

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ — обитает в хвойных и лиственных лесах. Шляпка диаметром до 10 см, округло-выпуклая, потом полураспростертая, темно-оливково-бурая или серовато-оливковая с мелкими, белыми концентрически расположенными, хлопьями-бородавочками, обычно с приставшими частицами почвы, по краю рубчатая. Ножка белая, у основания клубневидно-вздутая, с приросшим влагалищем внизу и белым, широким, быстро исчезающим кольцом вверху. Пластинки белые, свободные. Мякоть белая, безвкусная, с неприятным запахом. Гриб ядовит так же, как и мухомор красный.

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ — селится в сухих сосновых и еловых лесах, обычно около стволов деревьев, иногда на гнилых пнях, в июле — сентябре, т. е. тогда, когда много белых грибов, с которыми желчный гриб имеет некоторое сходство.

Шляпка до 10 см в диаметре, полушаровидная, буроватая, светло-каштановая, сухая, гладкая. Ножка клубневидная, с возрастом становится цилиндрической, с черно-бурым сетчатым узором в верхней части. Трубчатый слой грязновато-розовый. Мякоть белая, на изломе розовеет, горькая на вкус. Один такой гриб может испортить бочку хорошей грибной продукции.

Отличить желчный гриб от белого можно по следующим признакам: при надавливании или разламывании мякоть его розовеет, а у белого окраска мякоти не меняется; желчный гриб горький, белый — без вкуса; сетчатый рисунок на ножке желчного гриба — темный, а у белого — беловатый. Грязно-розоватый трубчатый слой характерен для желчного гриба, он несъедобен из-за горького вкуса, а по некоторым источникам — и ядовит.

САТАНИНСКИЙ ГРИБ — сравнительно редок. Встречается преимущественно в южной части лесной зоны и на Кавказе. Растет чаще в дубовых, реже в лиственных лесах, с нюня по октябрь. Шляпка диаметром до 8 см, подушковидно-выпуклая, сероватая или зеленоватая, в сырую погоду слизистая. Мякоть сладкая, белая, при надавливании сначала краснеет, потом синеет. Ножка клубневидно-вздутая, у основания с красным сетчатым узором, у земли густо-кирпичного цвета, верх оранжевый. Трубчатый слой красный. Эта краснота и является основным отличительным признаком сатанинского гриба от белого гриба.

Сатанинский гриб ядовит, с древнейших времен его называют «дьявольским» и «лесным чертом».

ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ — растет на пнях лиственных пород и около них группами, в августе-сентябре, редко в июле. Шляпка диаметром до 20 см, плоско-выпуклая, кирпично-красного цвета, по краю иногда желтоватая, пластинки сначала беловатые, затем черно-оливковые. Ножка цилиндриче-

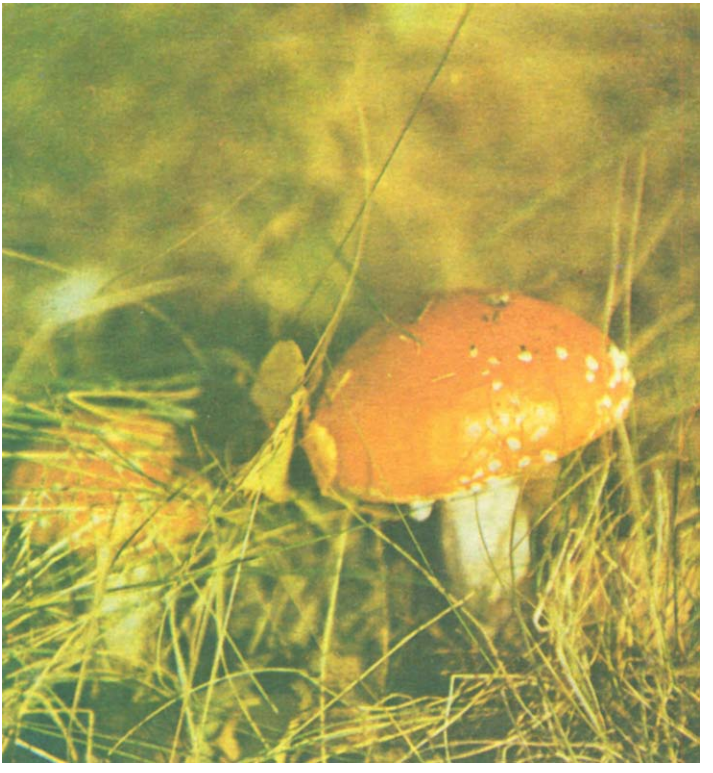
ская (у основания тоньше) , плотная , желтоватая , книзу корич - невая и волокнистая . Мякоть желтая с неприятным запахом , иногда горьковатая на вкус . Гриб ядовит .

ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ — распространен по всей лесной зоне . Растет обычно скученными группами на гнилой древесине, пнях или около них , с весны до осени . Шляпка диа - метром до 6 см . плоско-округлая , нередко с бугорком в центре , зеленовато-желтая или серовато-желтая , в центре красноватая . Пластинки вначале желтые , позднее зеленоватые , до оливково - черных, приросшие . Ножка ровная или к основанию суженная , вверху светло-желтая , вниз у буроватая , волокнистая . Мякоть светло-желтая, горькая , в ней содержатся вредные вещества , ко - торые вызывают легкое , а иногда и тяжелое отравление . Надо заметить, что всех ложных опят отличает яркая желтизна и ржаво-красные тона шляпки . Эта крикливая окраска в лесу сразу бросается в глаза .

ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ — встречается редко . Растет обычно оди - ночно, преимущественно в хвойных лесах северной части лесной зоны. Гриб небольших размеров . Шляпка диаметром до 5 см вы - пуклая или плоская , в сырую погоду слизистая , коричневая или медно-красная. Трубчатый слой желтовато-красный . Ножка ци - линдрическая, часто суженная книзу . Мякоть желтовато-красная , без особого запаха , с острым перечным вкусом , делающим гриб несъедобным. Перечный гриб внешне схож с маслятами и мохо - виками. Распознать его можно по желтовато-красному трубчато - му слою и едкой горечи мякоти .

ШАМПИНЬОН ЖЕЛТОКОЖИЙ — растет в лиственных ле - сах, садах , парках , на лугах , с июля по октябрь по всей лесной зоне европейской части страны . Шляпка диаметром до 15 см , колокольчатая, со слегка загнутым внутрь краем , белая , белова - то-бурая, при надавливании желтеет , гладкая , сухая , иногда по краю растрескивается . Пластинки тонкие , сначала белые или ро - зоватые, при созревании коричневые . Ножка до 10 см высоты , белая, полая , со вздутием в основании . Мякоть буровато-бело - ватая, к основанию ножка желтоватая , во вздутии ножки оран - жевая, имеет неприятный запах карболовой кислоты («аптеч - ный» запах) . Гриб ядовит .

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА



МУХОМОР КРАСНЫЙ

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ

ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ

ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ

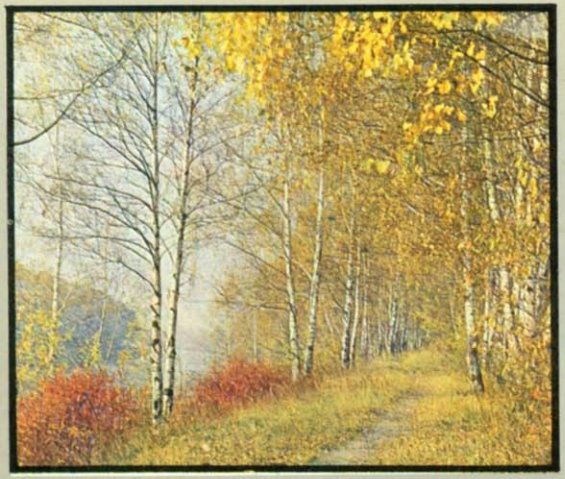
78

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. Съедобные грибы 3
Белый гриб 4
Подосиновик 5
Подберезовик 6
Моховик желто-бурый 6
Моховик зеленый 7
Масленок поздний 7
Козляк 9
Груздь настоящий 9
Груздь черный 11
Рыжик 11
Лисичка 12
Опенок осенний 12
Волнушка розовая 13
Шампиньон 14
Гладыш 15
Скрипица 15
Подгруздок белый 16
Валуй 17
Серушка 17
Краснушка 18
Горькушка 18
Зеленушка 19
Рядовка фиолетовая 19
Сыроежка 20
Сморчок конический 22
Сморчковая шапочка 23
Строчок обыкновенный 23
2. **Подготовка грибоварочного пункта** 51
3. **Переработка свежих грибов** 55
Нормы производственных потерь и отходов грибов 61
Оплата труда грибовара 62
Грибные блюда 63
4. Ядовитые и несъедобные грибы 67
Бледная поганка 67
Мухомор красный 68
Мухомор поганковидный 68
Мухомор пантерный 69
Желчный гриб 69
Сатанинский гриб 69
Ложноопенок кирпично-красный 69
Ложноопенок серно-желтый 70
Перечный гриб 70
Шампиньон желтокожий 70

© ИНФОРМРЕКЛАМ А ЦЕНТРОСОЮЗА , 1990 .
Составитель Б . Андрест .
Художник А . Соломатин . Редактор Н . Гончарова .
Тех. редактор Н . Павлова .
Корректор Т . Обломиевская .
Изд. № 6403 . Тир . 5 0 тыс . экз .
Формат 70x100/32 . Объем 2. 5 п . л . Бесплатно .
Заказ 1140 . Типографи я издательств а
«Калининградская правда» , 236000 , Калинингра д обл. ,
ул. Карл а Маркса , 18 .



© **ИНФОРМРЕКЛАМА ЦЕНТРОСОЮЗА,** 1990.
Составитель **Б. Андрест.**
Художник **А. Соломатин.** Редактор **Н. Гончарова.**
Тех. редактор **Н. Павлова.**
Корректор **Т. Обломиевская.**
Изд. № 6403. Тир. 50 тыс. экз.
Формат 70×100/32. Объем 2,5 п. л. Бесплатно.
Заказ 1140. Типография издательства
«Калининградская правда», 236000, Калининград обл.,
ул. Карла Маркса, 18.